餐厅服务2000问

佟玉华　张建国　编著



中国商业出版社

责任编辑：王　燕
封面设计：程　飞





ISBN 7-5044-2008-5/TS · 236
定价：25.00元

餐厅服务2000问

佟玉华　张建国　编著

(京)新登字073号

餐厅服务2000问

佟玉华　张建国　编著

责任编辑：王　燕
责任校对：张惠倩

中国商业出版社出版发行
（北京宣武区广安门内报国寺1号）
邮政编码：100053
电　话：63044798
新华书店总店科技发行所经销
北京北方印刷厂印刷
787×1092毫米　32开本　19印张　420千字
1997年3月第3版　1998年5月第4次印刷
ISBN 7-5044-2008-5/TS·236
定价：25.00元



名师传艺 特一级宴会设计师
王守谦



言传身教 特一级宴会设计师
李凤桐 在授课

祝寿餐台“万寿无疆”台型



七星台台型



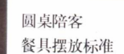
古钱台台型



围台台型



花墩台台型



圆桌陪客
餐具摆放标准



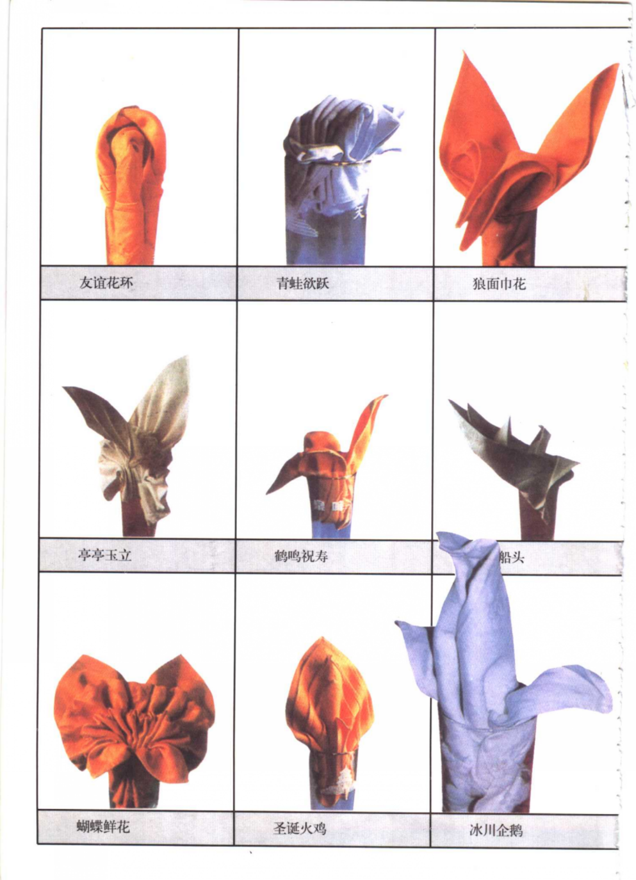
方桌标准台



圆桌主位餐具摆放标准



圆桌标准台



友谊花环

青蛙欲跃

狼面巾花

亭亭玉立

鹤鸣祝寿

船头

蝴蝶鲜花

圣诞火鸡

冰川企鹅



喜鹊迎门

花香鸟艳

芭蕉扇面

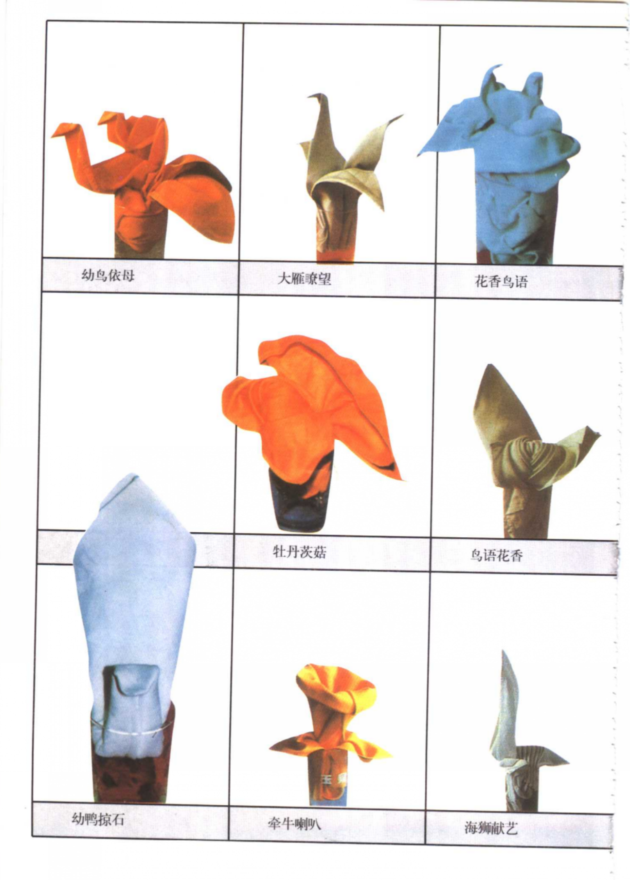
蜗庐藏牛

喜上眉梢

迎宾花篮

风摆荷叶

梅枝雀跃



幼鸟依母

大雁瞭望

花香鸟语

牡丹茨菇

鸟语花香

幼鸭掠石

牵牛喇叭

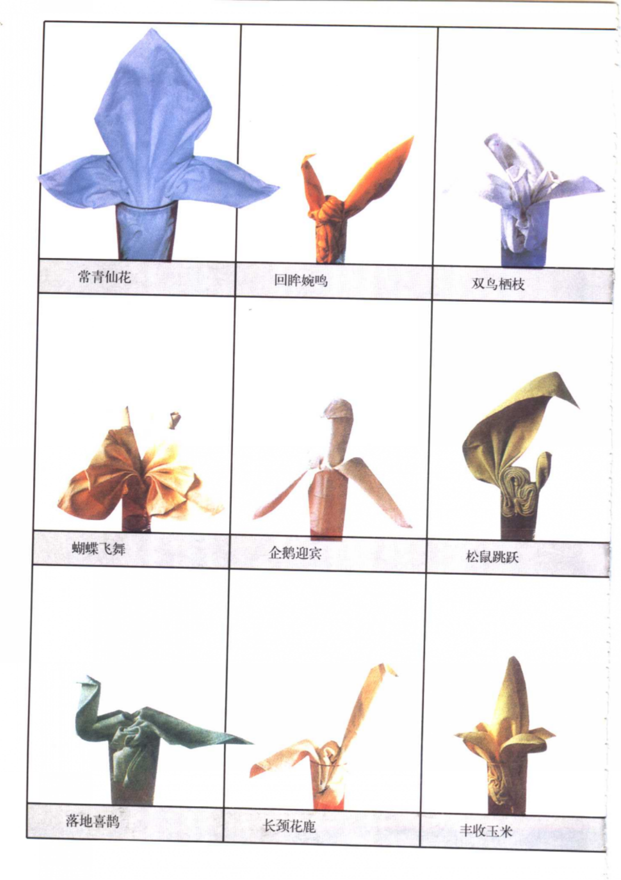
海狮献艺



春鸟相思　益鸟啄木　鸢尾巾花

碧波龙虾　梅鹿回头　三尾欢鸟

树枝益鸟　瑶池寿桃　孔雀开屏



常青仙花　回眸婉鸣　双鸟栖枝

蝴蝶飞舞　企鹅迎宾　松鼠跳跃

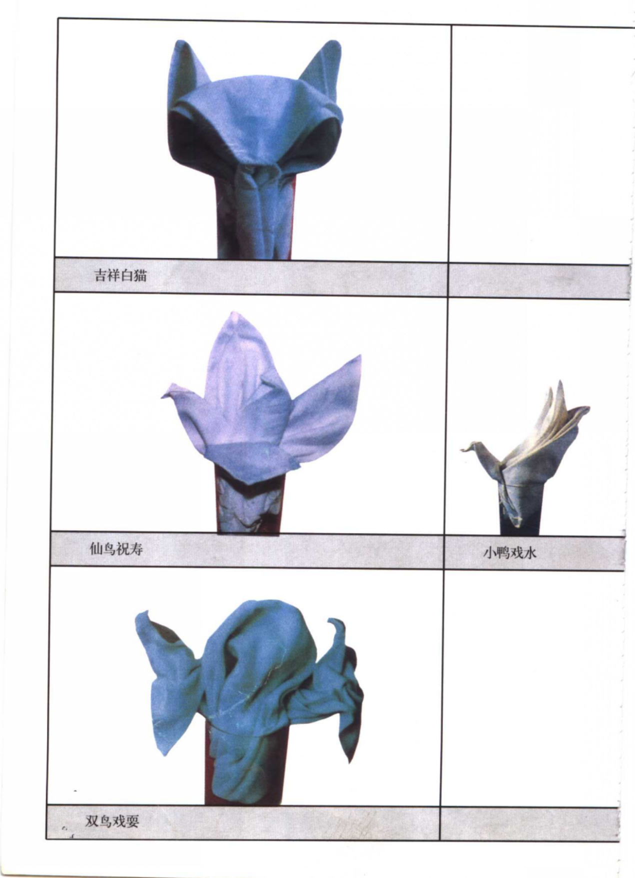
落地喜鹊　长颈花鹿　丰收玉米



花枝蝴蝶　沙海鸵鸟　蜻蜓点水

万象更新　鸡冠花鸡　光荣红花

有心荷花　美玉牡丹　双鸟乘凉



吉祥白猫

仙鸟祝寿

小鸭戏水

双鸟戏耍

内容介绍

本书包括服务规范、礼节礼貌、餐桌装饰、服务技艺、内宾习俗、外宾习俗、饮食掌故、烹调与面点、原料与调料、营养与卫生、饮料与酒水、果品与花卉、名店概揽、餐厅常用外语 14 部分内容,共为 2058 个问答。另外,书中还附"实际例照"(名师传艺、餐台设计、口布叠花共 75 幅),并附录了《饮食业业务技术等级标准》和《饮食业西餐业务技术等级(试行)标准》。

本书为餐厅服务教学的辅助读物,是餐厅服务人员的工作手册和指南,对旅游、服务、外事等行业工作人员,也有一定的参考价值。

序

泱泱中华，文明五千年。在浩瀚的文化宝库中，烹饪文化这颗明珠，璀璨耀人，光惠众生。

烹饪是一门综合艺术，是人类生存发展的物质源泉，包括菜点艺术，就餐环境艺术及服务艺术。其中，餐厅服务的优劣，是反映一个民族文明程度的重要侧面。随着我国改革开放的深入，中外交往地增多，对我国餐旅烹饪业提出了更高的要求。当今国际上的餐饮服务花样不断翻新，可以想见，未来餐旅烹饪业的国际间竞争，将更突出地表现在服务水准方面。

中华民族在餐饮服务上有着独到的方面和浓厚的东方情调。由佟玉华、张建国两位同志合作完成的《餐厅服务2000问》，就是全面总结概括中餐服务知识的一本好书。从内容上，这本书有3大特点：一是注重餐厅服务的规范化、标准化。其中服务规范、餐桌装饰、服务技艺、礼节礼貌、餐厅常用外语等部分为读者提供了规范服务的系统知识。二是注重餐厅服务员应变能力的培养。在条目设置上有意解答了一些餐厅服务员在服务过程中随时可能会遇到的疑难问题，并为读者提示了巧妙的应变解答方法。三是注重餐厅服务员的综合文化素养。强调服务员的知识结构不仅要专，而且要博；既要懂服务，也要懂烹调；既要懂食，也要懂饮；既要懂些饮食科学营养，也要懂些饮食艺术。书中内宾习俗（包括少数民族食俗）、外宾习俗、饮食掌故、烹调与面点、原料与调料、营养与卫生、饮料与酒水、果品与花卉、名店概览等部分内容，均为读者展示了更广阔的知识天地。

作者佟玉华现为特二级宴会设计师，她不仅在餐台前磨砺多载，而且多年从事餐饮服务教学的工作，实践经验丰富；张建国同志是佟玉华同志的爱人，早年在部队就对文学创作产生了浓厚的兴趣，笔耕不辍，业余从事写作，收获甚丰。这本书言之有物，朴实无华，而且微微有些古色古香，这是他们用心血和汗水浇铸而成的。对从事饮食服务业的同行都有一定的指导意义，在这里我对本书作者的献身敬业精神产生敬意，同时高兴地把这本书推荐给大家。希望大家喜欢它。



一九九三年九月二十八日

目　　录

第一部分　　服务规范

第二部分　礼节礼貌

第三部分　餐桌装饰

第四部分　服务技艺

第五部分　内宾习俗

第六部分　外宾习俗

第七部分　饮食掌故

第八部分　烹调与面点

第九部分　原料与调料

第十部分　营养与卫生

第十一部分　饮料与酒水

第十二部分　果品与花卉

第十三部分　名店概揽

第十四部分　餐厅常用外语

第一部分　服务规范

1.什么是饭店？

饭店是既供酒食筵席，又供住宿的场所。一般规模较大，设备齐全，烹饪水平较高，服务项目周到。也有的是专营酒菜品的店铺，一般大中小型均有。

2.什么是饭庄？

饭庄的规模大于饭馆，是设备较为讲究，烹调技术力量较强，服务水平较高，专营高级筵席和富有地方风味特点的餐馆。酒楼、酒家的档次与规模和饭庄大体相近。

3.什么是餐厅？

餐厅一般指的是高级饭馆或餐馆，其内部装修讲究，并设有雅座，烹调技术力量较强，服务水平较高，能承办筵席、酒席。

4.什么是饭馆？

饭馆也称“饭铺”。设备一般，是出售饭菜并兼供酒水的店铺。

5.什么是酒馆？

酒馆是专营酒类及下酒菜的场所，有的也兼营简单的饭菜及香烟。其设备一般较为简陋。

6.什么是小吃店？

小吃店是对经营普通小吃店铺的泛称。

7.什么是食堂？

食堂是机关、厂矿、学校等单位供本系统职工就餐的场所。

8.什么是服务规范？

规范即标准之意。服务规范即为服务范围内的规程和标准等。

9.什么是服务程序？

所谓服务程序，就是按时间的先后依次安排的服务工作步骤。

10.服务程序与服务规范是什么关系？

服务程序包涵于服务规范之中，是服务规范中的一个重要组成部分。

11.什么是岗位责任制？

岗位责任制是企业为明确其工作人员在各自岗位上应有的职权和应负的责任所建立的制度。

12.餐厅经理的岗位职责是什么？

1.应负责任：

①餐厅经理由上级总经理任命，直接对上级领导负责。

②对餐厅的全盘工作负主要责任，是本企业的法人代表。

a.本人要学好党和政府的各项政策、法规及文件。

b.对内要带领全体员工完成各项经济指标及上级交给的任务。

c.对外要承担餐厅的各种责任。

③及时贯彻党和政府及上级机关的各项方针、政策、法规，并监督各岗位认真执行。

④负责安排各主要岗位的人员分工，组织制定各岗位的责任制度并监督其认真执行。

⑤定期召开店务会议（每周一次主管以上人员会议）和员工代表会议（岗位标兵参加，领班以上人员列席，每年召开一次），并制定出全年的工作方针、目标和年度计划。

⑥提高各级员工的素质，是经理的重要职责。要千方百计地抓好员工的思想教育及业务培训工作，落实“文明经商、礼貌待客、优质服务、方便群众”的16字服务公约，不断改善员工待

遇，尽量解决员工的实际困难。

2.主要职权：

①对副经理以下的各级干部和负责人有任免权。

②对干部及员工有调动权。

③对做出突出贡献或严重违纪的干部及员工有奖励或处罚权。

④对干部及员工有定期和不定期的检查和考核权。

⑤对各种财务开支，在不违反财经纪律的前提下有审批权。

⑥对业务范围内的问题有决策权，对较重大的问题有临时决策处理权。

13.餐厅副经理的岗位职责是什么？

1.应负责任：

①副经理与经理共同承担法人责任，并直接对经理负责；受经理委托主持全面工作时，要对企业负全责。

②协助经理工作，按分工负责的原则，主持部分日常工作，对自己分管的工作负主要责任。

③对分管范围内各岗位员工执行责任制的情况，要负责进行监督、检查。

④抓好员工的思想教育及业务培训工作，对员工要定期培训，定期考核，逐步提高员工的素质。

⑤对分管范围内有突出贡献或严重违纪的员工，要及时向经理提供情况和奖惩建议。

⑥关心职工生活，尽可能地帮助职工解决实际困难。

2.主要职权：

①协助经理管理人、财、物，对内部人员的任免、调动，可向经理提议，经批准后具体执行。

②提出对员工进行重大奖励、惩罚的意见，经理批准后负责

执行。

③有权对严重违纪的员工进行停职检查处分。

④有权临时调动职工,协调内部关系。

⑤有权随时对管辖范围内的工作进行检查。

⑥受经理委托时,可行使经理的职权。

14.财务主任的岗位职责是什么?

财务组是经理直接领导下的控制、掌握企业经济命脉的职能机构,担负着全店的财务、财产管理工作。

财务主任的主要任务:精通财经纪律,熟知财务政策、文件,要负责全店的总账会计、成本核算、总账复核、上缴类业务及处理业务工作中发生的各种问题,当好经理的财政参谋,并对财务工作负主要责任。

①总账是全店经济活动的总括反映,它的作用在于控制各项明细账。总账会计有责任督促检查各项明细账,并及时清理悬案、悬账,负责解答有关领导提出的问题,有责任对业务进行指导。

②总复核工作是会计进行正确、真实、完整核算的保证。因此,总账会计必须对全部记账凭证及附带在原始单据上的货物数量、金额进行认真复核,看其货据是否相符,是否有经手人等的签字、盖章,手续是否完整。复核工作要按会计制度的有关规定处理账务,在复核过程中,如发现问题要立即通知有关人员进行更正、补充或重新控制凭证,在全面了解情况后改进工作。

③每月月终进行结账、编制、合计报表工作,年终进行决算,编制决算表、经营情况分析表及有关附列资料等。

④办理上缴款项的纳税工作,办理对外有关业务的联系及账务处理等事宜,对控制的各种凭证要及时按顺序进行编号。

⑤负责整理、积累各项有关数据及分析资料。

⑥负责记录本组人员的月出勤及考核情况。

⑦负责会计档案的印刷品管理工作。

⑧负责互助会储金工作。

⑨负责按年度对会计档案进行分类，装箱保管。

15.记账员的岗位职责是什么？

①按照会计制度规定的记账规则，登记各科目的明细账。登记账目时，摘要内容要简明扼要，一目了然，字迹要工整、清晰，账目数字不允许涂改、潦草，不得用刀刮及橡皮擦等，如需更正错、漏，应按照会计制度的规定，划红线更正。

②每3天结出科目账的明细账余额，并与总账余额进行核对，如有错记漏记的账目，应立即进行查对，待查清后按规定进行更正，做到账账相符。

③年终，会计账簿要装订成册，按照资金来源、资金占用类别、科目进行顺序排列，装订后归档。

④二级明细账要统括三级明细账，每月与三级明细账核对一次余额，如库房烟酒账、原材料账、物料用品账等，要保证账账相符。

⑤编制有关统计报表。

⑥协助出纳会计发放工资、奖金，并协助到银行取款。

⑦负责业务应收款明细账和账单邮寄工作，如账目中有悬案，要及时清理，及时向领导作汇报。

16.出纳员的岗位职责是什么？

①出纳会计受财务主任的直接领导，对库存现金、印章、支票、单据负主要责任。

②掌管现金出纳的工作，收有证明，存有收据，按照制度规定审核有关收付单据、报账凭证，经审核无误后，才能办经收付款项的手续。

③掌管好库存现金,对现金进行限额管理,现金不能超出限额数字,不准用白条顶替现金。

④对银行账的管理,要根据银行存款金额编制成金额调节表,以备查。

⑤掌管好银行支票、印鉴,严格手续制度,凡是领用的空白支票、外汇支票要做好登记,并注意督促使用空白支票的人员及时进行报销。

⑥掌管好开支,凡购买所需财产及其它各项用费开支,一定要有经理批准的计划单。报销,要按照财务制度规定,严格审核单据,审核无误后,再行付款。凡不符合财务规定或财务手续不完备的单据、凭证,一律不予报销。如因审核不清出现差错,要立即与有关人员或有关部门取得联系,及时加以解决。

⑦当天的业务单据、票证,要及时记账处理。

⑧对异地银行的结算及本市银行的单据,手续完整的,方可办理转账手续。

⑨负责发放工资、奖金及各类补助、津贴。

⑩办理银行业务的有关事项,办理电汇款及其他项目的取送款业务。

⑪掌管财务专用章。财务专用章只用于支票印鉴、开收据,不得另作它用。如遇特殊情况,要事先请示有关领导。

⑫负责保管财会重要单据、票证,如国库券、保险单等。

⑬对已报废的支票要有"作废"字样,随所附票据装订进行保管。

⑭掌管并具体组织工资发放,及代扣各类款项等工作。

⑮如有人员变动或工资变动,要按劳资部门书面手续办理有关事宜。

⑯工资手册,随工资的增减而变化。

17.餐厅收款员的岗位职责是什么?

①收款员要遵守各项财会制度,收款单要日清日结,及时上交财会组,如发生长款现象,要将所长的款及时上交;如有短款现象,要及 时上报有关领导,不得私自处理。

②当日收入的款项必须当日送交银行,不准私自存放。

③认真填写好收款报表,不得随便涂改。

④坚守工作岗位,做好开业前的各项准备工作。

⑤收宴会账时,要注意各种账单齐全,在给客人结账时,要认真仔细,分清转账、支票、现金、外汇券等类别,客人付现款,要当面点清,不错账,不跑账,严格按财会制度把关。

⑥做好收款员与服务员的两核对工作。

⑦餐厅收款员要耐心解答客人提出的问题。

⑧工作时要集中精力,做到算账快,收拢钱快,收找钱准。

⑨负责编制收款日报表,负责登记收入统计工作,及时将所统计的情况报送业务经理处。

⑩对服务员的交款单据进行逐项审核,发现错漏处,应立即找服务员进行更正再行收款,对签发的收入支票,如遇有错需退票的,要负责联系解决。

⑪对人民币、支票、外汇支票,要分别进行填写。

18.业务主任的岗位职责是什么?

业务组是餐厅业务指挥系统的枢纽,是经理开展业务活动的参谋部门。它的基本任务,是根据经营范围负责组织和管理进货、销售市场调研和制定有关业务管理的规章制度,完成年计划和各项经济指标,其职责如下:

①贯彻执行购销政策和检查执行情况,积极组织扩大购销业务。

②疏通货源渠道,组织有关业务会议和参与外埠采购工作。

③定期召开业务研讨会，分析本店需求及供应情况，并供货及时，调节库存。

④努力学习商品业务知识，研究商品市场动态，注意价格变化。

⑤工作认真负责，努力完成销售指标。在业务往来中，要恪守信誉，态度诚恳，与客方搞好正常业务关系。

⑥廉洁奉公，遵纪守法，不吃请，不受礼，不受贿，更不能损公肥私。

⑦负责各项业务接待、协调工作，并抓好餐厅的增产节约、增收节支工作。

19. 食品库保管员的岗位职责是什么？

食品库保管员担负着各种食品原材料和烟酒等商品的入库储藏、管理、出库等工作，是为厨房、餐厅提供物质保证的重要部门。具体职责是：

①服从领导指挥，无条件地完成上级下达的一切任务，严格遵守企业的各项规章制度。

②熟悉掌握库房内各种食品的产地、规格、质量价格和储藏条件，存放位置，随时掌握进货、发货、存货的情况。

③严格出入库手续，货物出入库要有凭据，单据、货物要相符。

④库房存放的各种物品，要分清类别，码放整齐，有条理。

⑤严格进行检查，不收腐烂、变质、发霉、变味的食品原材料及成品。

⑥对库房的食品进行严格管理，对应该倒箱通风的食品要及时采取有 效措施，防止腐烂、霉变，如发现特殊问题要及时报告主管人员。

⑦根据食品的库存和使用情况，及时和采购员取得联系，按

实际需要计划进货，防止积压或脱档。

⑧严格报损制度，属正常损失的要及时报损，如遇特殊情况要及时向上级汇报，不得私自处理。

⑨每月按时进行货物盘点，做到如实、准确，不弄虚作假。

⑩采取有效措施消灭四害，减少库房内物品的不必要损失和浪费。

⑪库房保管员不得直接对外出售库房内的各种食品。

⑫做好安全防火工作，任何人不得在库房内吸烟，更不得存放易燃、易爆物品。

⑬遵守劳动纪律，坚守工作岗位。发货时，保管员必须在岗，要及时、准确地按照领料人填写的出库单予以发货，不得有误。

⑭努力钻研业务知识，库房内食品要账物相符，提高工作效率。

20.物品库保管员的岗位职责是什么？

物品库保管员，负责全店各种物品的收货、保管、发放工作，起着为餐厅每个部门提供物质保证的作用。具体职责：

①服从领导指挥，无条件完成上级下达的一切任务，严格遵守企业各项规章制度。

②严格按照物品进出库手续，要做到出入库有凭据，物品照单据收发，物品的种类、数目要准确，不出差错。

③熟悉掌握所保管物品的种类、规格、数目、用途及贮藏条件，对物品的存放位置做到心中有数。

④保持库房内整洁，各种物品摆放要有条理，防止潮湿、鼠害、虫蛀或因放置不当而造成损失。

⑤管好物品登记账，做到登记准确，账目清楚，账物相符，不出差错，每月按时对物品进行清库、盘点。

⑥遵守劳动纪律，不准在库房内存放私人物品，工作时间坚守工作岗位，不串岗。

⑦定期向主管人员反映物品使用及库存情况，协助上级领导制定物品定购计划。

⑧库房内严禁吸烟、点明火；因工作需要入库的人员，不得在库内久留、聊天、会客；未经主管领导批准，不准带外人进入库房；保管员离开库房时，要随手关灯，拔掉电源，关好门窗，防止各种事故的发生。

21.采购员的岗位职责是什么？

①熟知所需原料的功用、质量鉴别、储存方法、物价行情、进货渠道等知识，做到货随需随到。

②熟知本餐厅的库存情况，做到以销定进，以进促销，以存保销，并掌握以代销为主的进货原则。

③听从各级领导指挥，与厨师长密切配合。

④熟知进货手续，遵守财会纪律，购物后要及时报账，暂时不用的支票不要随身带，以免遗失。

⑤按时上班，未经批准，不能擅自离岗。

⑥听从上级指挥，随时汇报工作情况。

⑦对同样的商品，应进批发价，不进零售价，严禁购进质次价高的商品。

22.行政主任的岗位职责是什么？

①直接受经理的领导，负责电工、司机、洗衣房、临时工、安全保卫等行政日常工作，负责拟定行政工作计划，建立健全各项规章制度。

②带领管辖范围的员工完成各项任务，更好地为生产第一线服务。

③对餐厅的人、财、物、安全工作负有主要责任。

④对管辖范围内有突出贡献的员工有权加分奖励，对严重违纪的人员有权处罚(要报上级领导批准)。

⑤负责协调各组间的关系，做好管辖范围内人员的思想工作，关心职工的生活。

⑥有权考核管辖范围内人员的业务知识，并负责组织业务技术培训工作。

23.餐厅保安员的岗位职责是什么?

①遵守餐厅的各项规章制度，遵守外事纪律。

②按规定着装上岗，不许在客人面前吃东西、吸烟。

③服务标准要求和白天一样，要热情、礼貌待客。

④保持夜班餐厅环境整齐，保持餐厅安静，不许大声喧嚷。

⑤保证餐厅的安全，闲杂人员不许留在餐厅，注意防火、防盗。

⑥如遇客人提出的要求和问题，应尽最大努力解决，解决不了的，及时上报有关领导并做好妥善处理。

⑦上班时间严禁喝酒，上班不许干私活。

⑧遵守职业道德，爱护国家财产。

⑨账目手续要清，不许倒换外汇兑换券，不许私拿餐厅用品、厨房食品，违者必究。

⑩下班时自觉接受领导检查。

⑪要填写好夜班日记。

24.餐厅洗器员的岗位职责是什么?

(1)班前检查有无餐厅需要开新餐具的订单，并及时合理补充，以保证餐厅厨房所用餐具。

(2)清洗餐具要严格按操作规程进行，认真贯彻执行《食品卫生法》，坚持好卫生消毒制度。以保证餐具符合卫生要求。

清洗步骤:

①餐具:去残渣、冲洗、机器消毒(机器温度要在 180℃ 以上)。

②酒具:去残液、药水浸泡、清水冲洗、擦干净。

餐具标准:无油迹,无残存物。

酒具标准:光洁,无水迹,明亮。

(3)注意环境卫生,餐具柜要求无尘土,餐具摆放有序,清洁整齐,酒具摆放处要符合卫生要求。

(4)地面清洁,垃圾桶干净,并摆放在合理位置。

(5)不锈钢餐具与瓷器餐具分开清洗,冲洗餐具、酒具轻拿轻放,以免破损。

(6)掌握工作节奏,保证前台供应。

(7)破损餐具、酒具及时清理出来,以保证客人用餐的安全。

(8)擦酒具的布要与其他用途的擦布严格分开,以保证酒具的卫生。

(9)清洗完餐具,洗碟机要及时清理干净。

(10)将所有地面、墙壁搞干净,定期清洗。

清洗要求:

①每周一将酒杯架、碗架洗刷一次。

②每周二、五用药水彻底清洗洗碗机。

③每周三将所有墙壁、地面大搞一次卫生,不留死角并清理平时少用的餐具柜。

④每周四要用洗洁剂清刷一次所有的玻璃。

25.司机的岗位职责是什么?

①服从领导指挥,无条件地完成上级下达的一切任务,严格遵守企业各项规章制度。

②严格遵守汽车驾驶条例及交通法规,按时验车、维修,要保证汽车始终保持良好的使用状态。

③要树立“安全第一”的思想，上班时间绝对不能饮酒。出车时，要精神高度集中，不闲谈，不走神，不麻痹大意，做到“五不开”：即不开“英雄”车，不开逗气车，不开机器失灵车，酒后不开车，不让非司机开车，杜绝一切交通事故。

④爱护车辆，注意保养，个人损坏车辆要承担一定的经济损失。

⑤不私自出车，执行任务时不改道办私事。

⑥发生事故，必须如实地向领导汇报，不私自隐满。

⑦努力钻研业务，不断提高技术水平。

26 司炉工的岗位职责是什么？

①服从领导分配，遵守企业各项规章。

②严格遵守操作规程，做到：班前班中不饮酒，不会客，坚守岗位，保证供水(供热)。

③经常检查设备，使其保证良好的使用状态。

④高压炉不准超压操作，水暖炉要随时注意设备不能缺水，茶水炉要注意坚持排污，及时清除水垢等。

⑤遇到事故要冷静，并果断排除事故，要及时报告上级领导，不得隐瞒事故及隐患。

⑥要搞好消烟除尘工作，不得超标准排烟，违反操作规程的事故或罚款，个人要承担责任。

27.厨师长的岗位职责是什么？

1.应负责任：

①负责加工部日常工作，对本部门的人、财、物进行管理，对主管经理直接负责。

②负责督促、检查加工部所属冷荤、面点、加工、热炒各组的业务工作及各项制度的落实情况。

③严格把好所制食品的卫生、质量关，若出问题，应负主要

责任。

④带领所管辖范围的员工完成经济指标及上级下达的各项任务。

⑤协调与他组之间的业务及人事等关系。

2. 主要职权：

①对所管辖范围内的员工，有临时人事调动权，长期调动应经经理同意。

②根据企业权限规定，对所管辖范围内的、有突出贡献的员工，有权进行加分奖励，并报上级批准。

③对工作人员的个人卫生、卫生责任区、卫生及劳动纪律的执行情况，每天要检查两次。

④随时检查加工部制作的食品的质量，对制作不符合质量卫生标准食品的职工，要及时处理，限期改正，必要时可进行处罚或调离岗位。

28. 红案人员的岗位职责是什么？

(1)要严格区别各类烹调方法，认真按照操作规程操作，烹调精细，投料准确，保持菜有风味特点。

(2)烹调前要检查配菜、配料是否齐全和各种炒菜的调料质量，严格把关。做到：变质变味的不做，不够正常质量的不做，配料不齐不准的不做，调料不齐的不做。

(3)厨师长要严格把关，杜绝粗制滥造。

(4)严格把好质量关，确保菜肴质量达标。做到七不出：

①火候不够的不出；

②口味不纯的不出；

③颜色不正的不出；

④数量不准的不出；

⑤质量变味的不出；

⑥不合卫生标准的不出；

⑦服务员不到不出。

(5)烹调人员走菜时，要掌握好菜单的先后次序，不积压单子和压菜，做到下菜快，制作快，出菜快，上菜及时。

(6)上岗后，要严格按操作规程制作，不马虎，合理使用火力，防止浪费，注意安全操作，安全生产，发现火灾隐患，及时采取措施，并迅速报告领导。

(7)要按照成本核算使用各种调料，做到物尽其用，不得浪费。

(8)大灶在烹制各种料时，下锅前要洗涤干净，掌握好时间火候，防止过火、欠火及脱骨等不正常现象。

(9)灶上人员要分工合作，齐心协力，互相配合，严把质量关，不出差错，完成好制作任务。

(10)要与服务跑菜员搞好协作和配合，尤其对顾客的反映，要正确对待，并及时纠正不足。

29.细加工、配菜人员的岗位职责是什么？

①负责细加工的生产人员，要讲求刀工艺术，加工的丁、丝、片、块、段、粒、球、沫、茸、条等要均匀、整齐，大小、长短、薄厚合乎菜品要求，配菜形状标准化。

②配菜人员要掌握各种菜肴的成品投料规格、要求，配料齐全，符合质量标准。

③了解各原材料的性能、用途及保管方法，合理使用原材料，物尽其用，杜绝浪费。

④配菜间人员见到菜单后，要及时过菜，不见菜单不准过菜。不使用变色变味变质的原料，用料做到先陈后新，不积压、不脱档。

⑤定期清刷冰箱，保持箱内整洁，无杂物，无异味，使用的工

具要码放整齐，有条理。

⑥配菜人员必须与业务室、餐厅有关人员及时取得联系，保证出菜准时，让顾客进餐及时。

30.水台加工人员的岗位职责是什么？

①进料取货凭单据，进料要验收，拒收质量不合格的原材料，要过秤核实，做好记录，以备检查。

②来料后，要及时进行加工，加工后送到有关部位；加工的刀口要均匀，薄厚大小适当，加工后，要码放整齐、归位；原料使用时，要做到心中有数，推陈出新，物尽其用。

③加强工作责任心，采取各种蔬菜保鲜措施，确保蔬菜新鲜，不腐烂变质。

④定期涮洗菜筐、菜架、水池，蔬菜摆放要整齐有序。

31.白案人员的岗位职责是什么？

①本着各负其责、团结互助的工作原则，要保证供应的品种和数量。

②要搞好室内和个人的卫生。

③工作要精益求精，不得粗制滥造。

④各类用具要码放整齐合理。

⑤不准使用霉变或有异味的原材料，所有禽蛋必须洗净消毒后方可使用。

⑥原材料要本着先进货先使用的原则，避免因材料过期、变质、失效所造成的经济损失和产品质量问题。

32.冷荤人员的岗位职责是什么？

冷荤加工人员担负着青菜加工、鱼肉蛋等熟食品的制作拼摆等工作，全组人员要以高度的责任感，自觉做好本职工作。其职责：

①服从领导指挥，无条件地完成上级下达的一切任务，严格

遵守企业各项规章制度。

②严格遵守《食品卫生法》和"食品卫生五四制",做好各项卫生工作,保持室内清洁,严禁无关人员出入,对冰箱定期进行清刷,不存放杂物,生熟要分开,严格消毒制度,对刀、墩子及有关用具、容器、抹布等冷荤间所用工具设备进行严格消毒,防止交叉感染。

③按规定着装,保持清洁,不穿工作服上厕所。

④消灭四害,做到室内无苍蝇、老鼠、蟑螂。

⑤把好进货、储存、出售三关,严禁制售变质、变色的原材料。

⑥严防食物中毒事故发生,冷荤食品月化验合格率要达到90%以上,年平均合格率要达到95%以上;发现食品异常现象,及时报主管部门解决,不得自行处理。

⑦冷荤食品的制作、拼摆要精益求精,不得粗制滥造,保证食品质量。

⑧爱护公共财产,合理使用各种工具、容器、设备,减少损失。

⑨遵守劳动纪律,工作中不开玩笑,不吸烟,不饮酒,坚守岗位。

⑩搞好个人卫生,做到勤洗手,勤剪指甲,勤洗澡,勤理发,勤换衣服。

⑪努力钻研业务技术,积极参加各种技术练兵活动,互帮互学,共同提高技术水平。

⑫加强组内外团结、协作,完成一切生产任务。

33.烤鸭人员的岗位职责是什么?

①服从领导指挥,严格遵守企业的各项规章制度。

②熟练掌握开生、制胚、烤制、片鸭各工序的操作技术和质

量标准，认真按操作规程操作。

③实行计划进货，根据库存数量和实际需要进货，做到不脱档，不积压；对于进货要验收，账、货相符；装卸车时，注意生鸭破伤。

④与服务员搞好协作，根据业务需要掌握好零点和宴会的上鸭时间，不出差错。

⑤严格掌握质量标准，对成胚鸭子进行过秤，严格定价，不出质量差错。

⑥对冷冻设备进行严格管理，定期清刷、化霜，保持规定温度，防止鸭胚腐变。

⑦工作时间坚守岗位，不乱串岗。

⑧严格贯彻执行《食品卫生法》，保持操作间及使用工具的卫生，搞好个人卫生。

⑨认真钻研业务技术，积极参加各种技术练兵活动，要互帮互学，共同提高业务技术水平。

⑩搞好安全工作，防止事故，避免烫伤；班后要对炉灶细心查看，注意关掉电源。

34. 餐厅服务领班的岗位职责是什么？

1. 应负责任：

(1)负责服务组的日常工作，对主管经理直接负责。

(2)负责督促、检查服务组在服务规范、服务质量标准、经济指标、卫生责任制、岗位责任制及各项规章制度等方面的实施情况。

(3)组织服务组开展评比竞赛活动，全面完成各项指标及上级交给的任务。

(4)负责协调服务组与其它组之间的关系。

(5)负责组织服务组员工的各种会议、各种学习。

2. 主要职权：

(1)对服务组内部人员有调动权，并报上级备案。

(2)对违反劳动纪律的员工有处罚权，并报上级备案。

(3)对工作出色的员工有奖励权，并报上级备案。

(4)有权处理顾客的一切质询。

3. 每日例行工作：

(1)领班要提前15分钟到岗，了解每日订餐单和任务情况，拟定人员分工。

(2)准时点名，召开班前会，检查餐厅人员着装、发型、容颜和服务牌号，布置工作，提出重点。

(3)检查开饭前各岗位工作准备情况：

①.人员就位；②.主食准备；③.灯光；④.热水、茶水；⑤.窗帘；⑥.台面应备物品；⑦.餐具有无破损；⑧.工作台应用物品；⑨.托盘；⑩.本餐的"特别"菜单；⑪.宴会的准备工作是否就绪。

(4)检查开饭中各岗位的工作是否就绪。

①.是否按操作规程进行和执行岗位责任制，及时调配人员，适应实际工作变化。

②.及时处理宾客提出的问题和意见，尽量努力使客人满意(如解决不了，及时报上级主管)。

③.催促看台、跑菜人员尽快恢复台面，为翻台做好准备。

④.合理调整人力，做好餐后收尾工作。

(5)检查餐后的情况：

①.台面、地面、环境是否符合卫生要求，保证各项工作标准化、规范化；

②.每天填写班日誌，做好交接班。

4. 月统计总结工作：

(1)统计本餐厅人员出勤情况、营业收入、评定分数，对违反

劳动纪律人员提出处理意见(次月2日前提报餐饮部)。

(2)总结月服务工作完成情况,召开一次工作会或生活会。

(3)做好日常消耗品计划,每月25日向餐饮部报下月消耗计划。

(4)催促检查酒台、账台的盘点及结账报表工作。

(5)根据餐厅任务情况和工作方针,制定下月工作计划。

35.餐厅服务员的岗位职责是什么?

1.服从领导,圆满完成上级交给的任务,每天要完成个人的日定额,并争取超额完成任务。

2.掌握本餐厅经营品种的制作方法、营养价值、销售价格,要熟悉国内外宾客的习俗、嗜好与忌讳。

3.坚守岗位,不擅离职守,不谋私利,要熟练掌握服务程序,迎宾要做到:“五声”、“五心”、“五个一样”,坚持“四个第一”,使宾客高兴而来满意而去。

4.出满勤,干满点,有事必须先向领班请假,未得到批准不得擅自离岗。

5.团结同志,相互协作,搞好经营,微笑服务,不与宾客争辩口角。

6.遵守餐厅各项规章制度,不违章,不犯法,要敢于同歪风邪气作斗争,争取做一名优秀服务员。

36.餐厅迎送引位员的岗位职责是什么?

1.了解当日就餐情况,填好座位分布图(人数、国籍、团号名称、标准)。

2.使用服务敬语,微笑送客并致意,语言清晰,语调适中。

3.根据客人情况、喜好安排就餐位置,合理布局。

4.当客人预订座位时,应清楚准确填写登记候位薄。

5.熟悉餐厅各项服务设施及各厅的风味特点,热情解答客

人询问。

6. 负责保管、检查、更新、派送菜单、酒水单，同时应掌握菜单、酒水单内容。

7. 要站在餐厅门口一侧，双手自然下垂，不倚不靠，站立、行走姿势自然端庄，美观大方，在岗不得与其他人聊天，不得离岗。

8. 带客行走时，要在客人的斜前方，要为女宾或主宾挪椅引坐。

37. 餐厅看台服务员的岗位职责是什么？

1. 提前准备好餐具、菜单、小票本、笔、茶水，放在接手桌上，检查桌上小料，整理好桌椅，站在自己的岗位上，准备迎接宾客。

2. 客人入座后，要及时递上香巾，铺口布；客人点菜时，要有针对性地介绍菜点，并复述一遍，要动作敏捷；用餐过程中，要注意巡视和细致观察宾客情况，主动询问是否加菜、加饭、加酒水；发现宾客示意动作时，要及时上前帮助解决问题，切忌假装不知，若遇手中活忙，需先点头示意；要注意为客人点烟，更换烟缸（烟缸中的烟头不能超过两个）。

3. 看台人员负责为客人倒第一杯茶，斟第一杯酒水，要先女宾后男宾，用餐过程中，注意随时服务，及时清理台面。

4. 对客人的批评要虚心听取，研究改进，不论有理没理，不和客人争吵顶撞，遇有客人无理言行，要注意有礼有节，汇报领导妥善处理。

5. 客人用餐将结束时，应主动向客人介绍甜点、水果；要主动递账单，结清账目；付现金要唱收，找零钱和结清账单时，要唱付，并说谢谢。

6. 宾客用餐完毕，要主动为客人挪椅道别："欢迎客人下次再来"，并仔细检查有无客人遗失的物品；要及时撤台，清理桌面，恢复座椅位置，保持餐厅整洁。

7. 工作结束前，应接受领班的检查。

38. 餐厅跑菜员岗位职责是什么？

1. 跑菜人员在开饭前应准备好托盘，按分工在工作段分散等候；要不倚不靠，站姿端正；来宾过于集中时，应先协助看台人员点菜。

2. 跑菜人员接过小票，必须看清菜品、桌号和要求，并及时送往厨房，不得压单子。

3. 菜出来后，要及时上桌，特别是火候菜一定不要耽误；菜跑得要快、勤、准，不错菜，不错桌，不丢菜，不洒菜滴汤。

4. 把好饭菜质量关，坚持“六不端”：

①发现数量不够的不端；

②颜色不正的不端；

③形状不合要求的不端；

④不熟不热的不端；

⑤配料不对的不端；

⑥不合卫生要求的不端。

5. 上菜时要按操作程序上，要向客人报菜名；菜上齐后，要先告诉客人“您的菜上齐了”；需加菜时，要及时通知厨房和看台人员；客人反映的用餐要求和意见要及时与厨房联系。

6. 跑菜人员要与看台人员配合，协助撤台、布台，招呼客人；取菜时，不要在厨房或备餐间扎堆聊天。

39. 餐厅卫生操作规程是什么？

整个操作规程划分为“收、洗、擦、吸、铺、补、调、清、查”9个字。

1. 收：

①用餐车或托盘将桌上的小料收起；

②用托盘将烟缸、席位牌、牙签盅、花瓶收撤下；

③将接手桌上的脏台布,餐桌上的脏台布收撤下;
④把接手桌上的脏餐具、用具收起。
2.洗:
①洗小料容器;
②冲洗烟缸;
③烫洗牙签盅;
④洗花瓶、席位牌;
⑤清洗茶壶、暖瓶壳。
3.擦:(均用潮湿的抹布)
①墙围横板:先上后下;
②厅门:由上而下,楞一面、窗台、框(手能触及位置);
③花架、衣架、屏风、花盆架:上下擦;
④餐桌、餐椅腿;
4.吸:
①吸尘器先从餐厅口吸起,注意门轨;
②吸地毯要顺纹按一方向推把;
③吸边角位(餐桌下、餐椅下、墙边、角、接手桌下);
④吸尘器用完后放在工作间固定的位置。
5.铺:
①铺台布;
②铺接手桌布;
③将干净烟缸、花瓶、席位牌、牙签盅、小料放在餐桌原处;
④餐椅归位。
6.补:
①补齐意见卡;
②充足小料;
③充足牙签;

④补齐餐椅。

7.调：

①餐桌、餐椅；

②烟缸、席位牌、小料、意见卡；

8.清：

①清理休息室、更衣室；

②清理通道；

③垃圾箱摆在原位。

9.查：

①小料是否充足，容器外部是否清洁；

②烟缸、席位牌、意见簿、花瓶是否清洁；

③环境是否无尘，地毯有无杂物，餐桌、餐椅是否干净，椅垫是否整齐；

④餐椅、桌、烟缸、席位牌、小料是否在各自的一条线上；

⑤休息室、更衣室、通道是否清洁、整齐。

40.餐厅清洁卫生标准是什么？

1.小料：

①调料充足，做到料内无膜、无杂物；

②容器外(嘴、面、边)要清洁，无污物，完好无损；

③容器外部无粘连物。

2.烟缸：

①内外无污迹、明亮；

②要保证完好无缺损。

3.席位牌：

①字号之间要无尘土，无缺无损；

②面上无手迹、污迹，做到席牌明亮。

4.意见卡：

①要清洁无污迹；
②字迹要明了、清晰。
5.花瓶：
①要做到内无杂物，外无油渍、手印，要保证完好无损
②瓶内插花要做到叶无尘土。
6.牙签盅：
①做到牙签洁净充足；
②盅内外清洁锃亮，无指痕，完好无损。
7.护墙板：
①窗台、框、板面要保证清洁，无灰尘；
②门从上到下，横楞及面要保证无尘土、污迹；
③花架要做到无尘土，套盆要没有水痕、杂物，无破损；
④大叶花要做到无尘土，衣钩要齐全无缺损；
⑤屏风上下要保证无尘，板面锃亮。
8.地毯：
①要保持在无破损状态；
②做到地毯边无尘土，没有顽劣污渍和口香糖胶渍。
9.窗帘：
①要清洁，要悬挂美观；
②遮光布要保持没有漏洞烫痕；
③窗帘钩要保证没有松脱，绳要保持操作自如状态。
10.座椅：
①座套要做到没有破损，要平整无污渍；
②座椅要保证无晃动，位置放置合理；
③座椅腿无尘土，摆在一条直线上。
11.餐桌：
①餐桌结构要做到无损坏，桌腿要保证无尘土；

②桌面底部要做到无积尘，摆放位置要符合要求。

12. 接手桌：

①外面要做到无尘，无污渍；桌内物品摆放要整齐有序；

②桌内边角要保持无积尘，清洁。

13. 台布：

①要保持清洁无污迹（渍），无洞无损；

②餐桌下垂部分四周要均匀一致。

14. 更衣室、休息室：

①物品要摆放整齐，地面要保持无杂物；

②四角要做到无积垢，窗台、玻璃要保持清洁明亮；

③垃圾箱的内外要保持清洁无积垢；

④垃圾箱的位置摆放要合乎卫生要求；

⑤厅内要保证做到无苍蝇（要求门纱、窗纱齐全完好）。

15. 暖瓶、茶壶：

①暖瓶外部要做到无污渍；

②茶壶内外都要始终保持清洁无茶垢。

41. 原商业部制定的 7 条服务纪律是什么？

1. 不迟到、不早退、不擅离职守。

2. 工作时间，要衣冠整洁，不许敞胸裸背，不许赤脚，不准聊天打闹和做私事。

3. 在服务过程中，不准吸烟，不准吃东西。

4. 不准自买自己负责出售的商品。

5. 不准与顾客争吵。

6. 不准接受顾客的馈赠。

7. 不准挪用商品、货款和票券。

42. 涉外服务人员应遵守哪些纪律？

1. 忠于祖国，不做任何不利于祖国的事，不说任何不利于祖

国的话。

2.在一切对外活动中,要严格按照党的方针政策办事,严守国家机密。

3.谦虚谨慎,不卑不亢,讲究文明、礼貌,注意服饰、仪容。

4.坚持原则,不利用职权营私牟利。

5.加强组织观念,自觉遵守纪律,不同外国人私相收授礼品。

43.接待外宾应注意些什么?

1.谦虚有礼,朴实大方、不亢不卑,不过分拘谨,也不要傲慢。

2.尊重外宾生活习惯,对服饰和形貌,不评头品足,更不能讥笑或有怪样表情。

3.与外宾握手要遵守握手注意事项,尤其切忌交叉式握手。

4.在外宾面前切忌有失文雅的举止,谈吐更要注意用文明语言。

5.在接待服务中,要投外宾所好,注意外宾的忌讳。

6.不要私自与外宾收授礼物,更不要暗示外宾送礼。

44.接待宗教旅行团应注意些什么?

1.要弄清其宗教的名标、性质。如系神职人员,应了解其在教会中的职位,以免在接待中发生差错。

2.在接待中,一定要尊重其宗教习惯和戒律。

3.不要向其宣传无神论,避免涉及有关宗教问题的争论;更不要把宗教与政治、国家之间的问题混同在一起随意评论。

4.如果对方散发宗教宣传品,应加以劝阻。

45.宴会和筵席有哪些常见形式?

宴会,一般常见形式有:中餐宴会、西餐宴会、国宴、晚宴、冷餐酒会、鸡尾酒会、招待会、家宴、便宴、茶会等。

筵席，一般常见形式有：高级筵席、普通筵席、斋席等。

46.什么是宴会？

宴会，一般是由国家政府机关、团体主办，但也有以个人名义举行的，是具有一定的政治性质和较为讲究礼仪程式的招待会。

47.什么是中餐宴会？

中餐宴会，是中国传统的具有民族形式的宴会。宴会按照中国的饮食习惯，用中国酒、中国菜肴、中餐餐具、行中国的传统礼节。

48.什么是西餐宴会？

西餐宴会，是以西方国家举行宴会的布置形式、用餐方式、风味菜点而举办的宴请活动。

49.什么是国宴？

国宴，是国家元首或政府首脑为招待来访国宾而举行的宴会，或为庆祝国庆而举行的招待宴会。

50.什么是晚宴？

晚宴，是国宴的另一种形式，只是在晚上举行，与国宴同样隆重。有时普通的外交往来也是在晚上宴请，习惯上也称之为晚宴。

51.什么是冷餐酒会？

冷餐酒会，多为政府部门或外国的企业、银行、贸易界举行出席人数众多的盛大庆祝会、欢迎会等活动所采用的一种形式。

52.什么是鸡尾酒会？

鸡尾酒会，是西方传统的集会交往的一种宴请活动形式。这种形式较活泼、轻松、自在，便于广泛接触、交谈。

53.什么是招待会？

招待会，是一种规模有大有小的宴客酒会。有时用于隆重

的宴请，与国宴相同，如国庆招待会；有的规模较小，如各地方政府所举行的各种招待会。

54.什么是家宴?

家宴，是在家中以私人名义举行的招待宴会。一般人数较少，不拘严格的外交形式，菜式可多可少，宾主可自由交谈。

55.什么是便宴?

便宴就是便餐宴会。用于非正式的宴请，一般规模较小，菜式有多有少，质量可高可低，形式比较随便。

56.什么是茶会?

茶会，多为人民团体举行纪念和庆祝活动所采用。这是一种经济简便、轻松活泼的招待形式，会上一般备茶、点心和数样风味小吃。

57.什么是筵席?

筵席，是指酒馔丰盛的酒席。中式筵席是摆设圆餐桌，用中国餐具，吃中国菜肴，喝中国酿造的美酒。它的消费标准较高，服务环节较多，接待较为讲究。

58.什么是高级筵席?

高级筵席是用山珍海味或土特产为原料，经名厨师精心烹调而成的菜品所组成的筵席。其款式丰富，色、香、味、形俱佳，餐具考究，如：燕菜席、鱼唇席、鱼翅席、海参席等。

59.什么是普通筵席?

普通筵席是用猪、牛、羊肉和鸡、鸭、鱼等一般原料制作的菜品和一般餐具所组成的筵席。此种筵席经济实惠，不尚浮华。民间因婚嫁、祝寿、举丧、酬谢、团聚、送别、迎接而举行的筵席，多用此种筵席。

60.什么是斋席?

斋席又称素席。此种筵席所用菜品以豆制品、蔬菜、植物油

为主要原料，仿荤菜菜式制作而成。此种筵席起源于宗教寺庙，别有风味。

61.筵席服务程序是什么？

筵席、宴会一般均可按服务“十程序”操作：

①备好筵席，迎宾到齐；

②辨主认客，款待歇息；

③请宾入座，即时开席；

④斟添酒水，随和心意；

⑤上菜、汤、饭，把握时机；

⑥菜、点分派，力求统一；

⑦客人餐毕，香巾送递。

⑧席间互候，让茶添续；

⑨结筵核帐，准确无疑，

⑩礼貌送客，清整筵席。

62.筵席服务应怎样“备好筵席，迎宾到齐”？

这是筵席服务的第一道程序。从接到筵席定餐通知起，服务员就应做好下列工作：

①对用餐客人要“六知道”、“三了解”。

②按照宾客的习俗，根据定餐的要求，依照企业的可能，为厨房开好筵席菜单，并通知筵席开始的具体时间。

③提前摆好筵席餐台，准备好酒水，佐料、茶、烟、果品等。

④按预定时间，提前到厅门等候，礼貌迎接客人。

63.筵席服务应怎样做好“辨主认客，款待歇息”工作？

这是筵席服务的第二道程序。把客人接到客厅后，即应做好下列工作：

①安放好客人携带的物品。

②服务过程中观察、辨别、区分主人、上宾。

③按照上宾、宾客、主人的次序，先后送上香巾、香茶、香烟等。

④询问主人用什么酒水，有什么要求，即行准备。

64.筵席服务应怎样做好“请宾入座，即时开席”？

这是筵席服务的第三道程序。客人到齐后，应做好下列工作：

①征得主人同意后，即可请宾入座。

②同时通知厨房备菜。

③撤下台面上的席签、位签及鲜花等。

④即时开席。

65.筵席服务应怎样“斟添酒水，随和心意”？

这是筵席服务的第四道程序。在征询主人的意见后再行斟酒。要掌握下列方法：

①一般应先斟果酒(即红酒)，后斟烈性白酒。

②凡客人点用的酒水，开瓶前，服务员应左手托瓶底，右手扶瓶颈，商标向主人，让其辨认。

③先给主宾斟酒，再给主人斟酒，然后按顺时针方向依次绕台斟酒，两人服务应一个从主宾开始，另一个从副主宾起，依次绕台斟酒。

④酒水不宜斟满，以八成为好。

⑤斟满要掌握“既要满足主人的意愿，又要符合宾客的心意”。

66.筵席服务应怎样“上菜、汤、饭，把握时机”？

这是筵席服务的第五道程序。

上菜应掌握下列原则：

先冷后热，先菜后点，先咸后甜，先炒后烧，先清淡后肥厚，先优质后一般。

上菜应按下列顺序：

第一道凉菜，第二道主菜（较高贵的名菜）。第三道热菜（菜数较多）。第四道汤菜，第五道甜菜（随上点心）。最后上水果。

上菜应注意下列问题：

高档菜或特殊风味菜，要先摆在主宾的位置，头菜看面要对正主位，各种菜要对称摆放，讲究造型艺术。

67.筵席服务应怎样"菜、点分派，力求统一"？

这是筵席服务的第六道程序。

一般分菜顺序应按下列原则：

外宾：欧洲及拉美大多数国家，一般应按"先女宾后男宾"的顺序分派；亚洲的大多数国家，一般应按"先男宾后女宾"的顺序分派。

内宾：高级筵席一般"先男主宾，后女主宾，再主人和一般来宾"。

分菜中除应掌握上述分菜顺序外，还应注意下列事宜：

①优质部位先分给主宾或其它宾客。

②要掌握好分量，力争分派均匀。

③要一勺、一叉、一筷准，忌一勺、一叉、一筷分派给两个客人。

④不准将分偏的菜从一个宾客的盘中取出再分给他人。

⑤要"分前顾后"，菜忌一次分净，最后盘中要稍有剩余。

68.筵席服务应怎样做好"客人餐毕，香巾送递"？

这是筵席服务的第七道程序。

一般筵席要为客人递送毛巾，较高级的筵席要递送香巾，香巾冬天要加热，夏天宜湿冷，香巾要用托盘送上，可请客人自取，也可用手夹夹起递给客人，送香巾一般应掌握上完汤（羹）后送，以便让客人揩揩嘴，再一次就是客人餐毕后递送。

69.筵席服务应怎样为客人"席间互候,让茶添续"?

这是筵席服务的第八道程序。

当客人用完香巾后,服务员亦应主动为客人斟茶让水,若配有香烟,应随茶送上,以便于宾客消遣攀谈,使席间互候之时不至冷落空闲。

为客人让茶应注意下列问题:

①斟茶以七分满为好。

②斟茶要稳,防止漏茶洒落宾客身上。

③斟茶时及茶壶放置时,壶嘴不得对向宾、主。

④斟茶要随用随添。

70.筵席服务应怎样做到"结筵核帐,准确无疑"?

这是筵席服务的第九道程序。

在客人全部餐毕,用茶不需再斟添时,结筵核帐工作即可进行:

①事先清点好酒水、烟、茶、果品及其它用品消费的数量。

②列清整个筵席消费帐单,送收款台结帐。

③收退款额要坚持唱收唱付。

71.筵席服务怎样"礼貌送客,清整筵席"?

这是筵席服务的最后一道程序。筵席结束后,应做好下列工作:

①筵席结束,服务员要提醒客人拿好携带物品。

②礼貌送客,与客人热情道别:"欢迎您下次再来!"

③客人走后,马上检查用餐场地;发现遗物及时送还。查看有无烟火残留,杜绝事故隐患。

④分工分类清理、消毒餐具。

⑤清理厅堂卫生。

72.散座服务程序是什么?

散座服务一般也按“十程序”进行，即：

①主动招呼，迎客安座；

②送茶候餐，递巾暖客；

③介绍菜点，当好参谋；

④接受点菜，开票售货；

⑤摆放餐具，规矩利落；

⑥酒水、冷盘，优先上桌；

⑦按序走菜，唱名解说；

⑧主食、汤类，让上不拖；

⑨唱收唱付，帐不出错；

⑩征询意见，礼貌送客。

73.散座服务的服务员应怎样做好“主动招呼，迎客安座”？

这是散座服务的第一道程序。“主动招呼”要诚恳热情，不以衣帽取人，无论生人熟人都要一视同仁。打招呼是接待客人的第一见面礼，语言要能使客人一进门就感到亲切、温暖。例：“欢迎您惠临”

“迎客安座”要根据餐厅的具体情况，视客人的喜好，礼貌、恭敬地引客入座。客人就坐前，服务员最好扶椅让座，以表示对客人的礼貌。

74.散座服务的服务员应怎样为客人“送茶候餐，递巾暖客”？

这是散座服务的第二道程序。

客人就坐后，服务员应递送毛巾。为了不使客人候餐时间闲空冷淡，随即送上热茶，这样既为客人增加兴致，又能为客人解渴解乏。

服务员为客人送茶，一定要体现一个“热”字，即茶要热，心更要热，要把热茶送到客人手里，要有礼貌地对客人说“请您用

茶”，要使客人感到来到这里很温暖。

75.散座服务的服务员应怎样为客人“介绍菜点，当好参谋”？

这是散座服务的第三道程序。“介绍菜点”是服务员向客人礼貌介绍本企业经营品种的一种方法。服务员为了使客人能吃到可口满意的饭菜，一般应通过观察、询问、了解和掌握客人的需要心理，再根据客人的进餐目的、口味要求，有针对性地向就餐客人推荐适合口胃的菜点及酒水等，使客人感到满意。

76.散座服务的服务员应怎样“接受点菜，开票售货”？

这是散座服务的第四道程序。当客人确定菜点后，服务员应迅速为客人开票，记清名称、数量以及特殊要求等内容，并及时将菜单送厨房(若先收款应随手将单据、款额一同交收款台结帐算清)。

77.散座服务怎样“摆放餐具，规矩利落”？

这是散座服务的第五道程序。

①摆放布碟时要从正主人开始，按顺时针方向用右手依次摆放，布碟距桌边1厘米，放在四个桌边的中心位置。

②勺托、勺应放在布碟0.5厘米处上方，勺把朝右。

③筷子、筷子架要放在布碟右侧，筷子顶端距桌边1厘米，筷子架与勺托和红酒杯的中心线平行，勺把不压筷子。

④以红酒杯定位，红酒杯、饮料杯依次从右向左摆放，放在勺托的上方0.5厘米处。

⑤公用碟放在主人吃碟平行的右角。

⑥调味架、牙签筒与公用碟对角成一线。

⑦烟缸以主人左上方定位，另一个烟缸摆在主人对位的同一位置。

78.散座服务为什么要把“酒水、冷盘，优先上桌”？

这是散座服务的第六道程序。

"酒水、冷盘，优先上桌"是中国人就餐的传统习惯。酒既能助兴，又能刺激人的食欲；冷盘色彩美观、造型好看、便于观赏、活跃气氛、口味多样、清爽利口、适于饮酒。

79.散座服务的服务员应怎样"按序走菜，唱名解说"？

这是散座服务的第七道程序。

"按序走菜"有两个含义：一是要按客人先来后到的次序上菜，二是要按一般散座的上菜顺序上菜(即：冷荤、热菜、饭菜、汤菜)。

"唱名解说"，是要求服务人员每上一道菜，即应向客人交待说明菜名及吃法，对于特色风味菜，可根据客人的兴致及要求简要介绍有关的掌故。这样即能使客人吃得舒畅有味，又能避免一些无意的差错。

80.散座服务的服务员应怎样做好"主食、汤类，让上不拖"？

这是散座服务的第八道程序。

按常规"主食、汤类"应视客人饮酒情况而定，要依照客人的意愿，随让随上。一般汤类要最后上，以为客人清口除腻、解干润喉。

81.散座服务的服务员怎样做到"唱收唱付，帐不出错"？

这是散座服务的第九道程序。

与客人结帐时，要精神集中，不能马虎大意，收到多少钱，找回多少，都要当面口唱清楚，防止互相忘记出现差错，同时也避免造成差错后一时讲不明白，影响工作和耽误客人时间。

82.散座服务的服务员应怎样"征询意见，礼貌送客"？

这是散座服务的最后一道程序。

在客人餐毕时，服务员要虚心征求和听取客人意见，对服务不周之处应表示歉意，对某些误会可解释说明。客人离座时，要

提醒带好东西，客人离开时要说“欢迎再来”之类的礼貌用语。若因工作忙脱不开身，也要向客人打个招呼，或招手注目致意相送。

83.散座服务工作中应注意些什么问题？

①对老、幼、病、残顾客要妥善照顾。

②要当好顾客参谋。当顾客委托服务员点菜时，要热情服务，并满足顾客要求。

③处理好意外事情。

④要正确处理好退菜、减菜事宜。

⑤帮助顾客解决凉饭菜的加热问题。

⑥热情帮助解决客人提出的外带食品冷热加工问题。

⑦食品供应慢时，要积极协助催促。

⑧结业前几分钟有顾客进餐应热情接待。

⑨做好结业时的清场工作。

84.小吃服务程序是什么？

小吃一般按“十程序”服务：

①主动迎宾：客到，服务员应先说欢迎您来我店就餐。

②挪椅让座：要主动为客人找座并挪椅让座。

③送茶倒水：要主动给客人送茶倒水。

④开票售货：要上桌服务，帮客人推荐饭点，临桌开票售货。

⑤唱收唱付：要把钱当顾客面点清并唱收唱付。

⑥服务到桌：要把饭菜送到客人所座位子的桌上。

⑦征询意见：要及时征求客人添饭加菜及其他意见反映。

⑧礼貌送客：要礼貌送走客人，欢迎下次再来。

⑨及时清理：要及时撤下用过的餐具，把桌面清理干净。

⑩迎接新客：要及时疏导周转，为“翻台”迎接新来客人作好准备。

85.什么是服务到桌?

服务到点,通常指的是服务员售票或开单到桌,杯筷送到桌,饮料、酒、饭、菜端到桌。

86.什么叫翻台?

这是餐饮业的行业用语。指的是一拨儿顾客吃完饭,服务员即收拾、清理现场,并安排下一拨儿顾客就餐,此过程即为翻台。

87.客厅应怎样设置?

客厅(休息厅),是宴会、筵席前客人候餐休息的地方,要采光敞亮、空气流通、靠近餐厅、方便入席;室内布置要雅致大方,并根据情况设置地毯、沙发、茶几、茶台、空调、盆景、鲜花,以及名人字画等,同时备有香烟、茶叶、水果、干果、糖果等。

88.服务员开业前应做好哪些准备工作?

下列五项工作,开业前应准备好:

①搞好环境及岗位卫生工作。

②准备好餐具、用具。

③准备好佐餐的调料和配料。

④了解当天供应的品种、价格、数量等。

⑤仪表仪容的检查整理。

89.接到宴会通知单后,服务员应掌握哪些事宜?

要掌握“六知道”和“三了解”。

“六知道”即:

①知道主办单位。

②知道主人及主要客人的身份和国籍。

③知道宴会的时间、地点、人数及用餐标准。

④知道用何酒水、香烟和水果等。

⑤知道司机或工作人员的人数及用餐标准。

⑥知道联系人的姓名及电话。

"三了解"即:

①了解客人的饮食及风俗习惯。

②了解主要就餐客人的忌讳。

③了解宾客的特殊需要。

90.怎样安排好宴会的服务工作?

事先应做好下列工作:

①根据宴会的规模,设计桌位、座位。要突出主席,设置茶台,按季节做好室内调温。

②尊重宾客的风俗,注意避讳客人的禁忌,提前备好所需的鲜花、盆景以及餐巾折花。

③按照客人的需要开好菜单,提前交给厨房,并组织安排好人员,准备好使用餐具及佐餐调味品。

④积极与主办单位或主办人联系,多与厨房和领导联系,发现问题随时解决。

⑤遇有重要领导人或国际影响大的宴会,应提前与上级领导联系,与地方公安保卫部门联系。

⑥宴会服务要做到明确分工、细致安排、有条不紊、秩序井然、服务热情、照顾周到。

91.宴会、筵席前,备餐室接手桌应准备哪些物品?

备齐应用的餐具、酒具、口布、小毛巾、酒水、香烟、火柴、烟缸、随菜调料、水果、果刀叉、茶叶、开水、茶具、瓶起子、托盘等。

92.旧式酒席上菜顺序是怎样安排的?

过去旧式酒席,一般习惯第 1 道上水果(上第二道菜时撤去),第 2 道上冷盘;第 3 道上热炒菜,第 4 道上头菜,第 5 道上第二大菜,第 6 道上咸汤和咸点心,第 7 道上鱼菜,第 8 道上甜菜,第 9 道上甜汤跟甜点心,第 10 道上座菜(炖盆),第 11 道上

小碟饭菜,用饭后再上水果。

93.新式酒席一般怎样顺序上菜?

现代新式酒席,一般习惯第1道上冷盘,第2道上头菜,第3道上烧烤菜,第4道上爆炒菜,第5道上甜菜,第6道上甜汤跟点心,第7道上鱼菜,第8道上素菜,第9道上座菜(炖盆)跟点心,第10道上小碟饭菜,第11道上水果。

94.西餐一般上菜顺序应怎样进行?

国内西餐上菜顺序,一般习惯第1道上开胃品,第2道上汤,第3道上主菜,第4道上甜食,第5道上咖啡或茶。

95.上菜走菜的常用步法有几种?一般应怎样运用?

上菜走菜常用步法有5种:常步、疾步、碎步、垫步、窍步。

运用方法最好是:一般菜肴走常步,火候菜肴走疾走,汤汁菜肴走碎步,菜到桌前走垫步,遇到障碍走窍步。

96.上菜的整个过程一般有哪几道工序?

上菜的整个过程,一般可分为:端托、行进、上菜、摆菜、分菜、撤盘等6道工序。

97.服务员上菜端托常用方法有哪几种?

常用的端托方法有:徒手端法、托盘端法、木板端法、竹筐端法等几种。

98.怎样单手端一盘或碗?

正确端拿一盘或碗的方法是:以食指、中指、无名指勾盘碗底边棱,拇指翘起压稳盘或碗边的外檐,以拇指不触及盘或碗的内边为宜。

99.怎样单手端两个盘?

正确端拿两个盘的方法是:用食指勾托盘底,拇指翘起稳压盘边外檐,端起第一盘,然后用无名指和小指托住第二盘,中指护在盘边,食指压住第二盘,使其平稳。

100. 托盘的主要操作要领是什么?

左手臂自然弯曲成 90 度角,掌心向上,五指分开,掌握平衡,头正肩平,目视前方,步伐轻捷,舒展自如,摆动要小,上不过胸,下不过脐,轻拿轻放。

101. 上菜走菜有哪些要求?

服务员上菜走菜应做到:端平走稳、汤汁不洒、轻松自如、仪表自然、合乎礼仪、保证安全、讲究卫生、不损质量。

102. 服务员上菜应注意哪些细节问题?

有 7 个问题应注意:

①上菜应选在陪同人员和次要宾客之间比较合适。

②上菜的盘底、盘边一定要保持干净。

③新上菜品应先放在第一主宾面前。

④在上下道菜时,应把前一道菜移到副主人处,残菜可随时撤下,但不可撤得太多。

⑤要保持桌面整洁、美观。

⑥上火候菜和风味菜动作要迅速,并应向客人介绍。

⑦上鸡、鸭、鱼菜时,头不可朝向主人,鱼腹可朝向主人。

103. 席间为什么要更换几次餐具?

席间多次更换餐具,主要是为了丰盛筵席,搞好餐桌卫生,使菜肴不失其色、保持原味、突出特点、增加美观。

104. 火锅上桌应做好哪些工作?

火锅上桌,下列工作应随之做好:

①上齐佐餐调味品。

②检查汤、炭是否添足。

③风口底盘倒入适量凉水。

④火锅与桌面之间要加垫盘并放些水。

⑤象牙筷应换成竹筷。

⑥及时添汤，打沫子。

⑦加炭时，锅子要端离桌面，盖好盖，放炭，扇开再上桌。

⑧火慢时，放上小拔火烟筒，待火旺时取下。

⑨火过旺时，烟囱上可坐一水碗，待火热减弱再取下水碗。

⑩客人吃完时，及时撤下火锅将火焖灭。

105.火锅上桌应注意哪些安全问题?

①操作过程要平稳，遇事要沉着冷静，不要惊慌。

②使用酒精为燃料的火锅，上桌前就应加好酒精，防止外溅，以防引起火灾。

③生菜入锅前，应事先在盘菜中倒点料酒，轻轻晃动，使生菜能沿盘滑入锅内，不至因干燥、粘牢入锅溅水烫人。

④火锅与桌面间的加水垫盘，要防止水干，烤焦台布，垫盘缺水要随时添补。

106.筵席在什么情况下应撤换餐具?

遇有下列情况之一时，餐具亦应及时更换：

①用过一种酒，又用另一种酒时，酒具应及时更换。

②凡装过鱼腥味的餐具，再上其它类型菜时须更换。

③凡吃甜菜、甜汤之前须更换餐具。

④风味特殊、调味特别的菜肴，要更换餐具。

⑤芡汁各异、味道有别的菜肴，要更换餐具。

⑥弄脏了的餐具须及时更换。

⑦卫生盘内骨刺残渣较多，影响雅致时，要及时更换餐具。

107.撤盘的基本要求是什么?

撤盘时，要注意下列 3 个问题：

①要为上下一道菜点准备条件。

②不能损坏餐具。

③撤盘一定要注意讲究礼貌。要做到：撤盘不准拖，不要把

汤汁洒落在宾客的身上。

108.怎样为客人上水果?

上水果一般要在客人吃完饭点后进行。

①上杨梅、葡萄、荔枝等,应事先去掉枝叶,挑出残次果,盛在果盘里上席,让客人自行取食。

②上桔、柑、橙、苹果、梨、桃、香蕉等,一般以原果上席为好,按客人位数摆上餐碟及水果刀、叉,经挑选整洁的果品,洗净消毒盛入果盘上席。

③上西瓜、哈密瓜、菠萝等,应事先洗净切好上席,菠萝还应事先削皮去刺。

④无论客人吃什么水果,吃完后都应送上香巾及香烟。

109.怎样为客人斟茶?

服务员为客人斟茶要掌握适量,以七分满为好。上茶时,杯把应偏右,先宾后主;斟茶时,要一手端壶把,一手按壶盖;斟茶后,要注意壶嘴朝外放,不要对向客人;为客人斟茶,不要把别人用过的茶杯再给他人斟茶;茶要有热度,不得为客人斟已经凉了的茶。

110.宴会、筵席服务要求服务员做到哪"四平"和"八稳"?

"四平"即:桌椅放得平,餐具摆得平,上菜端得平、撤盘拿得平。

"八稳"即:说话要稳,动作要稳,走路要稳,上菜要稳,撤盘要稳,斟酒要稳,摆台要稳,收尾要稳。

111.怎样做好筵席结束前的结帐准备工作?

服务员为客人上完最后一道菜时,即应开始做结账的准备工作,清点所用酒水、香烟、茶叶、佐餐调味品等,列出清单,待宾客就餐完毕进行结算。

112.收碗撤台有哪些基本要求?

①宴会服务在宾客离开餐厅以前，不得收碗撤台。

②收拾餐具要分步进行，先收口布和毛巾，再收酒杯、水杯，最后收瓷器及其它餐具。

③收、撤餐具要轻拿轻放，不得损坏餐具。

④收、撤餐具要为下一道工序创造条件，收撤中要小碗摞大碗，条盘不能摞圆盘。

⑤收、撤时，要把剩汤、菜集中起来放置，不得将有剩菜、汤碗、碟摞置。

113.洗刷餐具要注意哪些问题?

①洗刷餐具要轻拿轻放，防止磕碰。

②酒杯洗刷后要用干口布擦净，擦杯手劲要柔，以防杯碎划手。

③洗刷象牙筷子忌用手搓和开水烫，应用两道温水洗刷，然后干布擦净，成把，捆好两端存放；木筷可用热水洗烫，晾干后存放。

④银餐具洗刷中要检查有无变黑现象，发现应及时去污，待洗净擦干妥善保存。

114.班后收尾应注意哪些事宜?

①关好门窗。

②检查安全，灭火、锁柜、关闭电源。

③锁好屋门。

④与值夜班人员交好班，即可下班。

第二部分　礼节礼貌

115.搞好服务工作的重要意义是什么?

①可以支持和促进工农业生产的发展;

②可以起到安排好市场,方便人民生活的作用;

③可以起到及时回笼货币,为四化积累资金的积极作用;

④可以促进社会主义精神文明建设;

⑤可以向世界人民传送友谊。

116.服务员的主要职责是什么?

服务员的主要职责概括有五点:

①主动、热情、耐心、周到地为顾客服务;

②当好顾客参谋,满足顾客的合理需要;

③虚心听取顾客意见,不断提高服务水平;

④认真执行和宣传党的各项经济方针政策;

⑤自觉做好各项饮食卫生工作。

117.什么是文明?

文明是指人类社会进步状态,与“野蛮”相对。它包括物质和精神两个方面。

118.什么是文明行为?

从广义上说,包括道德要求的全部总和。

从狭义上说,是指人的行为的外部文明。通常人们所说的“文明行为”,多指狭义的。从这个意义上指人们在待人接物和个人生活方面所应遵守的行为规范。

119.什么是物质文明?

人类改造自然界的物质成果即是物质文明。

120.什么是精神文明?

人类改造客观世界和主观世界时所体现出来的精神成果即

是精神文明。

121.什么是职业道德?

所谓职业道德,即是指人们在从事各项职业工作时,从思想到行为所应遵循的道德规范和准则。

122.什么是商业道德?

所谓商业道德,即是指商业职工在职业活动中,处理人与人、个人与社会相互关系时应遵循的职业行为准则。

123.商业道德的最基本规范包括哪些内容?

①对顾客、用户一视同仁;

②对顾客、用户诚信无欺;

③廉洁奉公;

④买卖公平;

⑤处处为顾客、用户着想;

⑥勤俭经营。

124.什么是礼节?

礼节是指人们之间表示尊敬的形式。如待人接物的规则和方式,人们在公共场所的举止、风度和衣着等等。

125.什么是礼仪?

礼仪是由风俗或传统逐渐演变,再经过专门规定而形成的一种行为规范。

126.什么是礼貌?

礼貌是人们在社会的日常生活中形成的一种道德品质。表现在对人表示尊敬的态度和语言上。

127.敬礼是怎样产生的?

敬礼起源于中世纪的欧洲。

当时的骑士们极为崇拜公主,并总习惯在公主和贵妇们面前比武。在经过公主的座席时,为了表达尊敬之意,他们常用歌

声喻公主为光芒四射的美丽的太阳，故习惯性地养成了举手挡太阳的姿势。久而久之，就演变为举手到眉的“敬礼”了。

128.敬礼主要流行于何地?

敬礼主要流行于各国军队之中，以及戴带檐帽的专业企业的队伍中。少年先锋队组织也以敬礼来表达礼节，但其施礼方法稍有区别。

129.敬礼的正确方法是什么?

施此礼时，应举右手，手指伸直并齐，以手指中指与食指贴于帽檐右侧，掌心向下稍偏向外方，上臂与肩齐高，两目注视受礼者，待受礼者答礼后，方可礼毕将手放下。

130.敬礼时应注意哪些问题?

对于长官或长者，每次相遇都应照常敬礼，即使长官或长者未见敬礼时，也须敬礼如故，等长官或长者过去之后再礼毕。

敬礼姿势要标准正规，不得敷衍了事，似敬非敬。

敬礼不准以左手相敬，即使右手有残疾也不得用左手，可改用点头示礼。

131.鞠躬礼是怎样产生的?

鞠躬礼是由我国商代祭天仪式“鞠祭”演化而来的。

商代的祭天仪式“鞠祭”：即将祭品(猪、牛、羊等)整体弯蜷成圆的鞠形，放在祭处奉祭，以此来表达祭示者的恭敬与虔诚。后来，不少地方逢遇年节祭拜祖宗天地时，人们总习惯把整鸡或鸭蜷成圆的，或把猪头猪尾放在一起，表示其头尾相接。这就是“鞠祭”的进一步演化。

人们在现实生活中，逐渐援引这种形式来表达自己对长辈或地位崇高的偶象的崇敬。于是，弯一弯腰，象征性地表示自己愿作“鞠祭”而奉献给对方。这就是“鞠躬”的由来。

132.施鞠躬礼的正确方法是什么?

鞠躬时，双手下垂，平放膝前，与受礼者距离二、三步，面对受礼者弯腰约成90度后再恢复直立姿势。

133.哪些国家的人惯施鞠躬礼？

施鞠躬礼的主要地区是东亚，主要国家为中国、日本、韩国、朝鲜等。

134.施鞠躬礼时应注意哪些问题？

①鞠躬礼一般是下级对上级、个人对集体、同级之间、服务员对客人施用的礼节。

②施礼前，若戴着帽子，应先将帽子摘掉再施礼。

③受礼者如是长者或首长，可以点头、举手或握手答礼。

④服务员在工作中施鞠躬礼一般以30度左右为好。

⑤施鞠躬礼不要动作过快，要稳重，并带有一种崇敬之感。

135.握手礼是怎样产生的？

追溯“握手”这一礼节方式的由来，可以考证到古人类“刀耕火种”的年代。为了抵御兽类或他人的侵袭，人们的手中总要拿着石器或棍棒。但若遇见无恶意的陌生人时，大家又总习惯放下手中的“武器”，并展开自己的手掌，相互抚摸对方的手掌心，以表示自己手中没有“武器”。这一传统习惯，经过数千年的演化，逐渐变成了如今文明的握手礼节了。

136.正确施握手礼的方法是什么？

正确的握手方法是：最好距受礼者约一步远，双足立正，上身要稍微前倾，两眼自然目视对方，面带微笑，伸出右手，四指并拢，拇指张开，向受礼者握手(对男子可全掌相握，但对女子一般以握一部分手指为好)，并上下轻轻微摇2至3下。

137.握手一般情况下应由谁先伸手？

一般情况下，宾主之间，主人有向客人先伸出手相握的义务；老幼之间，年幼者要等年长者先伸手再握；男女之间，男人要

等女人先伸出手(男人一般不应主动伸手)再握;上下级之间,下级要等上级先伸手再握。

138.我们为什么要把握手先伸手的主动权给妇女、长辈、上级?

重要的意义在于体现"尊重"二字。因为在人际交往中,我们提倡文明礼貌的主要精神就是强调尊重别人。要做到尊重对方的尊严、风俗、礼仪、意见等。所以,在握手时,我们强调让妇女、长辈、上级等先伸手,就是为了表示对他们的尊重。我们把是否握手的主动权让给他们,以避免把自己的意愿强加给对方。

139.按我们传统观念来看哪种握手方式更为谦逊些?

按我们传统观念来看,握手时,若掌心向下,会给人以傲慢之感;若掌心向上,便会显出仪态谦恭;若施礼时伸出双手去捧接对方的手,又会显出真挚、热情、友好和谦逊的情感。

140.握手时应注意哪些问题?

①握手是不得使用左手的(右手残疾者除外),因为许多国家的人是很厌弃左手的。

②戴着手套与客人握手,也是属于失礼的举止。

③手不洁净时,也不要与客人握手,但应向客人示意致礼。

④同初次见面或不太熟悉的人握手,一般不宜用力紧握或久握。

⑤同关系密切的挚友相见时,握手可稍微用力或适当握得时间长一点。

⑥同内宾或外宾握手时,都不能敷衍了事或淡淡地一握了之。

⑦同妇女握手时,不宜用力或相握时间过长。

⑧同友人相会时,不可隔着门槛握手。

⑨同多人相见时,要避免过早地伸手等人家相握,要切忌与

他人抢握，要禁止两手交叉同时与两人相握，要精力集中，目光不旁视，要平等待客不厚此薄彼。

141. 握手主要有哪几种礼节表现形式？

根据不同国家和民族握手方式各有差异的特点，握手礼又可分为互握型、自握型和勾握型 3 种表现形式。

142. 什么是互握型握手？这种形式多流行于何地？

以双方的手掌对手掌相握，或者一方以手掌握另一方的手指，这两种形式均为互握型握手。

手掌与手掌之间的互握型握手，在世界各地极为普及，是国际间社交场合的通用礼节；手掌与手指间的互握型握手，仅流行于非洲的赞比亚等国。

143. 什么是自握型握手？这种形式多流行于何地？

双方各自的手自己相握，向对方施礼致意即为自握型握手。

自握型握手在世界不很普及。中国自古流传至今的抱拳作揖礼既为自握型握手；大洋洲的巴斯赫群岛上的人的自握施礼方式也与中国的抱拳形式类同；中非一些部落的黑人，是自己用左手握住自己的右手，然后挥动几次向对方致礼。

144. 什么是勾握型握手？这种形式多流行于何地？

以中指或食指相互勾握的施礼方式即为勾握型握手。

勾握型握手多流行于大洋洲的巴布亚新几内亚有些岛屿和澳大利亚的一些土著部落里，他们习惯以右手的中指勾握对方的右手中指，以示友好和礼貌。中国自古就流传着这种勾指相握的礼俗。不过使用的手指多见于食指相勾握，其性质也稍有区别，一般用于定誓言或结盟友时用之。

145. 吻礼是怎样产生的？

有人说吻礼是人类从鸟类的哺雏而受到启示演变而来的。

也有人说吻礼源于人类穴居时代，人们为了吸取一定的盐

分而舔对方的面颊，这样逐渐发展而成的。

还有人认为吻礼是源于古罗马时代，是男子为了检查妻子有没有违禁饮酒的这一习惯性举动沿袭下来变为亲吻的。

146.吻礼主要有哪些种礼节表达形式?

吻礼中的礼节表达形式很多，有吻唇礼、吻颊礼、吻额礼、吻鼻礼、吻眼礼、吻头礼、吻手礼、吻指礼(飞吻)、吻足礼、吻脚掌礼、吻膝礼等。

147.吻唇礼是一种什么性质的礼节? 多流行于何地?

吻唇礼，虽说这一礼节在古罗马时期属于一种最高级别的礼遇(罗马王只允许最高级的贵族吻他的嘴唇)，但后来，由于时代的变迁，又加上人们的风俗习惯在逐渐地改变，如今的吻唇礼已被演变成了一种特有的恋爱性礼节了。

吻唇礼多流于欧美国家，多见于情人或夫妻之间。

148.哪些国家或民族最忌讳当众接吻?

信奉伊斯兰教的国家，一般都忌讳在当天化日之下当众接吻，尤其中东地区的一些国家当众接吻是要受到惩罚的。巴基斯坦、马来西亚等国若发现违禁者，轻者要罚款，重者要被判囚禁。即使不信奉伊斯兰教的国家，也有一些反对当众接吻的，如哥伦比亚等国，发现违禁也要罚款或制裁。

149.吻颊礼是一种什么性质的礼节? 多流行于何地? 有何主要区分?

吻颊礼属于喜欢性礼节。

吻颊礼多流于欧洲的大多数国家，非洲的一部分国家，亚洲的中东地区国家。不过，不同地区施用的吻颊礼是有所区别的。

欧洲国家的人，一般施用此礼是不限性别的，而在非洲及亚洲的阿拉伯国家的人，施用此礼时，是仅限于同性之间进行的，异性间是绝对禁止使用的。

150.吻额礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻额礼属于挚爱性礼节。多用于辈份高的人对辈份低的人，以吻额来表达长辈对晚辈的挚爱情感。辈份低的人，当得到辈份高的人的吻额礼后，应再以吻长辈的下颌来还礼，以表示对长辈的敬重。

吻额礼比较普及，无论在亚洲、非洲、欧洲、美洲和大洋洲，都有一些国家施用此礼。

151.吻鼻礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻鼻礼属于热爱性礼节。

吻鼻礼多流行于中东地区的阿曼、巴林、也门等国。在阿曼，王室家族成员以吻鼻为礼拜见苏丹卡布斯。在巴林，王室成员谢赫与国民打招呼时，总习惯以互吻鼻子为礼。在也门的马哈拉省，朋友间相见除了握手之外，还要以互吻鼻子为礼。

152.吻眼礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻眼礼属于抚爱性礼节。是长辈对晚辈常施的礼节，含有对晚辈的抚爱、期待和幻想之意。

吻眼礼多流行于哈萨克斯坦、阿塞拜疆等国家。

153.吻头礼是哪一地域的特有礼节形式？

吻头礼属于友谊性礼节。是欧洲比利时王国的里兹镇唤桑朗村流行的一种独特的民间礼节方式(即以相互亲吻剃得锃光的光头为礼)。

154.吻手礼是怎样产生的？

相传，这一礼节源于公元8世纪欧洲的法兰克国家的“骑士风度”。骑士们是从小培养的职业军人，一直服待女主人，并把其视为最受尊敬与爱慕的偶像。所以，在骑士中形成一个重要的信条，即对自己最敬爱的女主人要保持勇敢与忠诚。同时，还要表现出一种“骑士风度”。在社交场合，让她们入上座；在出入

时，请她们先走等等。于是，吻手礼就成为上流社会的礼节而流传下来。

155.施吻手礼的正确方法是什么？

和女人会面时，如果女人先把手伸出作下垂姿势时，方可施吻手礼。施礼时，必须将女人的手指尖部轻轻提起吻之。

156.施吻手礼时应注意哪些问题？

①女人若不先伸其手作下垂姿势时，不可吻之。

②和贵族妇女见面施吻手礼时，须支屈一膝后再握其手吻之。

③吻手时，口不可太接近对方的手，也不要隔的太远。

157.吻手礼有几种表现形式？有何主要区分？

吻手礼有两种表现形式。一种是阿拉伯式的吻手礼，其特点是仅限于男性之间，一般都是在施握手礼后，互吻一下对方的手背，或吻自已的手背，以示礼貌和对对方的敬重；另一种是欧洲式的吻手礼，其特点是男女间施用的礼节，以表示男人对女士的敬意。

158.吻指礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻指礼（飞吻）属于热望性礼节。

吻指礼多流行于欧洲、美洲、非洲、亚洲及大洋洲的一些国家。

159.施吻指礼时应注意哪些问题？

应注意：送飞吻要含有感激和回报之意，所以施礼不可盲从和轻率，更不应带有挑逗之意，以防引起对方的反感。

160.吻足礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻足礼属于尊敬性的礼节。是幼辈对长辈，平民对尊长施用的一种特有的礼节方式。

吻足礼多流行于亚洲的尼泊尔、印度、也门及非洲的埃塞俄

比亚和大洋洲的汤加等国。

161.吻脚掌礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻脚掌属于挚交性礼节。“脚掌”虽属人体最脏的一个部位，但按其民间风俗，吻脚掌会更显相互间真诚。

吻脚掌礼多流行于南美洲的印第安人部落。

162.吻膝礼是一种什么性质的礼节？多流行于何地？

吻膝礼是一种极为特殊的受辱性礼节。象征着战败一方对胜方的屈从。失败一方的酋长，只得亲临战胜自己一方的酋长面前，屈下身体，含耻顺从地连吻胜方酋长的膝部三下，其意是说“因为我们战败了，我情愿俯首称臣”。

吻膝礼多流行于西非的一些部落里。

163.拥抱礼多流行于哪些国家和地区？

拥抱礼多流行于欧洲的大多数国家，以及阿拉伯国家等。

164.施拥抱礼的正确方法是什么？

拥抱，一般是两人相对而立，右臂偏上，左臂偏下，右手扶在对方左后肩，左手扶在对方右后腰，按各自的方位，两人头部及上身都向左相互拥抱，然后头部与上身向右拥抱，再次向左拥抱后，礼毕。

165.施拥抱礼时应注意哪些问题？

①一般在较熟的朋友之间施用这种礼节。

②外宾主动施拥抱礼时，我们才可“随俗”。

③施此礼一般应男人与男人间进行，女人与女人间进行。

④施此礼后，一般不要随意抚摸或拍对方的肩膀。

166.合十礼是哪种宗教的特有礼节？多流行于哪些国家？

合十礼是信奉佛教人的特有礼节。

合十礼多流行于印度和东南亚一些信奉佛教的国家。

167.施合十礼的正确方法是什么？

施合十礼时，身体要直立，面对受礼者，双手合拢，掌尖与鼻尖基本平行，手掌略向外倾斜，头部微微向下，口中念念有词，一边施礼，一边证明佛的无所不在。

168.施合十礼时应注意哪些问题？

①施礼前，若戴着帽子要摘掉夹在左腋下，然后双手合十施礼。

②施礼时，双手举的越高，越表示尊敬的程度越深。

③地位较低或年纪较轻的人，应主动向地位高或年纪大的人致礼，两手至少要与前额相平。

④地位高、年纪大的人还礼时，手不应过前胸。

⑤平级与平辈份的人相互施礼，双手宜于在胸口和下颌之间。

169.叩指礼是怎样产生的？

叩指礼源于我国古代的叩头礼。

相传，乾隆下江南微服察访，扮作贫民模样，随从们朝见或请旨问安不便“三跪九叩首”。一臣子想出个主意，以“指”代“首”(用3个指头弯曲，即表示“三跪”，指头轻叩九下，表示“九叩首”)。这样“叩首”为“叩指”所代，意见被采纳。后来，此俗又被民间广为流传。

170.叩指礼主要流行于哪些地区？

叩指礼主要流行于港澳地区。尤以餐饮之时，无论谁给对方斟茶敬酒，对方总会立即把手指弯曲，以3个指尖在桌面轻轻叩打，以致礼感谢。

171.服务员的工作准则是什么？

“文明经商、礼貌待客、优质服务、方便群众”是服务员的工作准则。

172.什么是信誉第一？信誉第一的基本要求是什么？

把信用、名誉摆在首要的位置称为信誉第一。

信誉第一的基本要求是维护消费者的利益。

173.首都饮食业文明经商的四个第一内容是什么?

顾客第一,服务第一,信誉第一,首都声誉第一。

174."五讲四美"、"三热爱"的内容是什么?

"五讲"即:讲文明、讲礼貌、讲道德、讲卫生、讲秩序;

"四美"即:心灵美、行为美、语言美、环境美;

"三热爱"即:热爱祖国、热爱中国共产党、热爱社会主义。

175.礼貌服务主要表现在哪些方面?

礼貌服务主要表现在语言文明、态度文明、动作文明三个方面。

176.礼貌服务的基本要求是什么?

"主动、热情、耐心、周到"八个字,是礼貌服务的基本要求。

177.待客服务"主动"要求标准是什么?

不分客主,一样照顾;

不论闲忙,待客不误;

不嫌麻烦,方便客户;

不怕困难,优质服务。

178.待客服务"热情"要求标准是什么?

待客礼貌,面容微笑;

态度和蔼,不急不躁;

言语亲切,积极关照;

工作热心,照料周到。

179.待客服务"耐心"要求标准是什么?

面色和善,态度安祥;

客多人杂,安排不乱;

百问不烦,百答不厌;

遇事不急，处理果断。

180.待客服务"周到"要求标准是什么?

一视同仁，待客诚恳；

安排细致，有条不紊；

想在前面，服务热心；

照顾周全，达到标准。

181.服务员应具备什么样的精神面貌?

要开朗、乐观；不拘谨，不扭捏。

要表里如一，襟怀坦白；不故作心机、故作老练。

要热情，充满青春的活力，具有强烈的进取心；不能未老先衰，萎靡不振。

要象一团火，富于感染力，使周围的人能够从你身上得到启发和鼓励。

要使人们因为有了你的存在而兴奋、活泼。

要精力充沛，保持敏捷的头脑，始终如一；不能因疲劳、挫折而影响情绪。

182.服务员应具备什么样的道德感?

要有正义感。善于区分真、善、美与假、丑、恶。敢于主持正义，向邪恶势力和不义行为进行斗争，毫不犹豫地弃恶扬善。

不能好坏不分，是非不辩；更不能助桀为虐；也不能感情用事。

遇事分清主次轻重，应妥协的妥协，该退让的退让，该坚持的坚持。

不能拘泥小节、计较枝节小事，而要深明事理，识大体、顾大局。

要助人为乐。当别人需要你的时候，应该毫不犹豫地伸出热情之手去帮助。

要尊重他人。不随意去支配他人，不轻易去伤害别人的自尊心。

183.怎样做到对顾客一视同仁？

①不衣帽取人。

②不厚此薄彼。

③做到文明待客，主动、热情、耐心、周到。

184.怎样做到对顾客诚信无欺？

①宣传本店经营品种要实事求是，不夸大优点，不隐瞒缺点。

②反对一切欺骗手段，信守合同。严格履行。

185.怎样做到买卖公平？

①做到质价相称、称平、提满。

②不掺假使杂以次顶好。

③不克扣顾客。

④不硬性搭配。

⑤杜绝伪劣、冒牌商品和有害人体健康的食品以及过期失效的商品出售。

186.北京的“窗口”行业和部门都指哪些？

商业、饮食业、服务业、医疗卫生、交通、邮电、影剧院、体育、旅游、公园等被称为10大“窗口”。此外，像公安、外事、海关、税务、粮油、银行、建筑、房管、工商管理、卫生检疫、交通监理、集贸市场、闹市区、城市公用事业、学校、图书馆、文化馆、艺术馆、博物馆、艺术团体、书店等等，也都属于“窗口”行业和部门。

187.为什么说北京的饮食业和其它“窗口”行业的面貌直接关系到首都与国家的整个面貌？

从某种意义上讲，北京的饮食业和其它“窗口”行业，由于占据着特有的位置，其面貌的好坏，直接会影响到首都与国家的整

个形象。往往是一个人、一件事情办得不好，都可能影响首都和国家的声誉。这主要是由于人们大多都习惯把这些“窗口”行业中的个人或单位，与整个企业、首都、国家等联系起来看的缘固。

188.餐厅服务应用语大体可分为哪些种类？

餐厅服务应用语，大体可分为13种，有“欢迎语、问候语、直接称谓语、间接称谓语、祝贺和意愿语、征询语、应答语、道歉语、安慰语、劝阻语、交待语、推辞语、告别语等。

189.商业服务业职工14字礼貌用语是什么？

您、请、谢谢、您好、再见、对不起、没关系。

190.对不同用餐客人应怎样称呼？

对外宾可根据不同人员称呼先生、夫人、太太、小姐、女士等。

对内宾可根据不同人员称呼同志、师傅、老人家、老大娘、老大爷、小同学、小朋友等。

191.怎样使用祝贺或意愿语？

新春佳节之际，迎客问声“春节好”，送客说声“祝您节日愉快”。

当接待喜庆聚会筵席客人时，要分别不同内容的祝贺客人“祝您节日快乐”、“祝您健康长寿”、“祝您生活甜密”、“愿您再立新功”等等。

当送别伤、残、病客人时，可道别“祝您早日恢复健康”，“请您多多保重”等等语言。

192.怎样使用安慰语？

当就餐客人选点的菜肴卖完时，服务员可根据顾客心理要求答道“我再帮您选个别的菜，保证让您满意”。

当就餐客人突然发病时，服务员可安慰亲属或伙友“请不要着急，让他躺下先静一会儿”，必要时可对亲属或伙友说“别着

急，我帮您打电话找个急救车"等等。

当就餐客人丢失物品时，服务员可安慰客人"请您别着急"、"静下心来再找一找"、"请您再回忆一下是怎么丢失的"等等。

193.怎样使用应答语?

当就餐客人表示谢意时，服务员可酌情礼貌回答"照顾的还不够周到，多提宝贵意见"、"您过奖了，我们的工作还有很大差距"、"不必客气，这是我应该做的"。

当就餐客人提出建议或意见时，服务员应礼貌接受，可虚心答谢道"非常感谢"、"谢谢您的热情帮助"等应答语。

194.餐厅服务员应具备什么素质?

用8句话32个字来概括即：身体健康、体貌端正、品德良好、年富力强、热爱本职、良好涵养、思维敏捷、知识面广。

195.为什么说服务员的着装是个很重要的问题?

因为服务员的着装既能体现我们个人仪表仪容的好坏，在一定程度上，又能反映出我们的企业国家的整个精神面貌与文明程度。所以说，我们服务员的着装问题，不仅仅关系到个人，更重要的还关系到企业甚至国家的形象问题。

196.在岗的服务员应怎样做到着装整洁一致?

服装统一，注意清洁、整齐、挺直；衣服要熨平整，裤子要熨出裤线；衣领、袖口要保持干净；穿中山装要扣好领扣、领钩、裤扣；穿长袖衬衣要将前后摆塞在裤内，袖口不要卷起等。

197.服务员应怎样淡妆上岗?

做到：化淡妆以自然亲切些为好。即：淡妆粉底看肤色，描眉补缺别造作，眼影淡抹露神采，腮红薄匀铺柔和，妆好轻淡扑面粉，唇红适度要掌握。

198.服务员化妆应忌讳哪些问题?

切忌矫柔造作。杜绝：黑底儿大白脸，眉毛呈黑线，眼窝似

黑洞，腮红没深浅，扑粉擦太厚，口红抹太艳。

199.服务员怎样统一鞋袜做到整洁一致？

女服务员在岗要统一穿平底或半高跟鞋，男服务员在岗穿平底鞋；皮鞋不准带有响的钉子；袜子要整洁一致。做到无论穿那种鞋，均应保持整洁干净；皮鞋要经常上油擦亮；保持鞋面无污垢；鞋带要系好、扣好，不得拖地；袜子不要有破损，注意保持洁净。

200.为什么服务员要佩戴标志上岗？

服务员佩戴标志上岗，主要是为了责任明确，促进提高服务质量。这样，宾客可根据服务员的服务情况，按照标志上提供的号码，在意见本上对服务员的工作作出评价。

201.服务员上岗不准佩戴哪些手饰？

服务员上岗不准佩戴手镯、耳环、戒指等手饰。

202.为什么服务员上岗不准佩戴手饰？

不准佩戴手饰是对服务员上岗的统一要求，这与国际上大多数国家的服务业人员不戴手饰上岗的贯例有关。

203.服务员为什么不让留长指甲和抹指甲油？

这主要是从卫生角度考虑的，以免使宾客生厌。

204.对服务员的发型有哪些要求？

男服务员的发型长度不应超过本人发基线；女服务员发型应端庄大方，其长度不准超过肩部5厘米。

205.餐厅服务员应具备什么样的仪表举止？

①站姿飒爽、端正。要给人以矫健、大方、优美之感。

②坐姿文雅、稳重。要给人以端庄、温和、雅观之感。

③走姿潇洒、自然。要给人以轻捷、欢悦、洒脱之感。

④神姿笑容可掬。要给人以热情洋溢、和蔼之感。

206.服务员的站姿标准如何？切忌什么姿态？

服务员标准的站姿应:全身正直、下颌回缩、挺胸收缩、两眼平视、双臂下垂、指贴裤缝、脚跟并拢、脚张60度。

切忌:缩肩塌背、斜肩歪膀、东倒西歪、东张西望等不雅姿态。

207.服务员的坐姿标准如何?切忌什么姿态?

服务员标准的坐姿应:上身正直、下颌后缩、挺胸收腹、两眼平视、双腿收拢、坐位适度、略靠椅背。

切忌:前俯后仰、摇腿跷脚、腿脚打颤、弓腰塌背等难堪举动。

208.服务员的走姿标准如何?切忌什么姿态?

服务员标准的走姿应:背部挺直、下颌回缩、挺胸收腹、双眼平视、摆臂自然、步伐正直、步态轻盈、步幅均匀。

切忌:步履蹒跚、摇肩晃膀、走路抢行、横冲直撞等不良动作。

209.服务员的神姿标准如何?切忌什么神态?

服务员标准的神姿应:精神饱满、生气勃勃、充满活力、满面春风、聚精会神、满腔热情、言语亲切、动作利索。

切忌:脸色阴沉、无精打采、心不在焉、嘴冒脏话等无知举止。

210.餐厅服务员的主要礼节方式有哪些?

①称呼礼节:即指服务员对不同宾客的礼貌称呼。

②迎送礼节:即指服务员迎送客人的礼貌方式。

③询问礼节:即指服务员向客人打听问题或征求意见的礼貌方式。

④交谈礼节:即指服务员与客人交谈时的礼节和礼貌。

⑤应答礼节:即指服务员应礼貌回答客人的直接表扬或批评意见。

⑥操作礼节:即指服务员操作中的一些礼貌规矩。

211.餐厅服务员应彻底"禁绝"出现哪些问题?

班前不饮酒,异味不入口;
岗上不吸烟,厅堂不会友;
菜浊不吹除,端汤不浸手;
餐中不扫地,客糗不撵走;
客语不旁听,奇客不盯瞅;
忌词不要讲,蛮言不记仇;
生客不两样,熟人不优厚;
客物不私分,客礼不能收。

212.礼貌待客服务应做到哪"五声"?

顾客进店有"迎声";
顾客询问有"答声";
顾客帮忙有"谢声";
照顾不周有"歉声";
顾客离店有"送声"。

213.礼貌待客应做到哪几个一样?

陌生客人与熟人一样;
本地客人与外地客人一样;
港澳侨胞与外宾一样;
老幼病残人与一般客人一样;
点菜少的 客人与点菜多的客人一样。

214.礼貌服务的"五先"原则是什么?

先女宾后男宾;
先客人后主人;
先首长后一般;
先长辈后晚辈;

先儿童后大人。

215.对不同类型的顾客服务员应做到哪"五心"?

"五心"即:

对老年顾客要耐心;

对病残顾客要贴心;

对儿童要细心;

对不好意思开口的顾客要关心;

对一般顾客要热心。

216.语言文明的"八要、八不要"内容是什么?

一要简练明确,不要罗嗦絮叨;

二要生动亲切,不要干涩死板;

三要谦虚诚恳,不要傲慢矜持;

四要委婉灵活,不要简单生硬;

五要吐字清晰,不要含糊吞吐;

六要沉着大方,不要过分拘谨;

七要音调柔和,不要过高过低;

八要速度平缓,不要过快过急。

217.为什么要开展"微笑服务"活动?

因为微笑服务可以融洽顾客与服务员之间的良好关系;还可以反映出一个服务员的美好心灵和高尚情操;又可以表达服务员对用餐顾客的欢迎情感。一见面就给顾客一个热情舒适的感觉,可以使顾客高兴而来,满意而归。

218."假如我是顾客"的研讨,对待客服务工作有何启发?

"假如我是顾客"的研讨,是开展精神文明建设的一个组成部分,这种心理位置的互换,可以带来人们之间的相互理解。若大家都能站在对方的角度上,设身处地地想一想,来个将心比心,就能体会到别人的苦衷,理解他人的心情,从而明白自己应

该怎么做，怎么对待。这样必然会促进服务质量的提高。

219.服务员应该做到哪几勤？这几勤的基本要求是什么？

服务员要做到"四勤"。即：眼勤、嘴勤、手勤、腿勤。

眼勤：要做到眼观六路，耳听八方，并根据顾客的来来往往、进餐程度、举止行动，准确判断顾客的要求，及时主动的予以满足。

嘴勤：要做到有问必答、有呼必应，做到"人未到声音先到"，主动介绍和询问有关情况，及时应答。

手勤和腿勤：这两勤要做到经常在本人负责的桌子周围走走看看，及时端、擦、收、送。

220.提高服务质量的主要标志是什么？

搞好以下8个方面，标志着服务质量的改善和提高：

①丰富多彩的经营品种。

②热情礼貌的服务态度。

③严明的柜台纪律。

④公平诚实的经营作风。

⑤灵活的服务方式。

⑥合理的营业时间。

⑦方便周全的服务措施。

⑧整洁美观的店容店貌。

221.斟酒前服务员为什么要示瓶让主人辨认商标？

这主要包含着3个意思：

①表示对主人的尊敬。

②核实选酒有无差错。

③证明商品质量可靠。

222.上菜、撤盘的礼貌要点是什么？

一是上菜不准推；二是撤盘不准拖。

223.与客人交谈时应注意什么?

①语言要讲究艺术。应“请”字当前,“您”字在先,言词委婉,温柔热情。

②态度要自然。不要左顾右盼,神色不定,低首昂腰,情绪不振;也不要作一些不必要的小动作。

③要耐心倾听,尽量让对方把话说完,不要轻易打断或插话。

224.客人之间交谈中服务员应注意什么问题?

不旁听,不窃视,不插嘴。如有事也不能骤然打断客人谈话,应停立一旁目视客人,待客人理解有事要与他商量时,向客人说声“对不起,打扰了您的谈话”,然后再讲要说的问题。

225.餐厅服务员要做好哪几方面工作才能使顾客满意?

①服务礼貌、工作主动、待客热情、态度和蔼;

②售货动作简捷,尽量减少顾客等候时间;

③算帐准确,唱收唱付,减少差错。

④备足餐具、用具、调味品,为顾客提供方便;

⑤严格按卫生“五四制”要求搞好环境和个人卫生;

⑥主动照顾有特殊需要的顾客。

226.迎送宾客服务员应掌握哪些礼貌规矩?

“迎客走在前,送客走在后,客过要让路,同走不抢道。”这是我们服务人员迎送宾客起码应掌握的礼貌规矩。

227.服务员为什么要“迎客走在前,送客走在后”?

客人初来,不熟悉环境,服务员礼貌迎客走在前头,目的是为给客人引路入座;客人餐毕离去,服务员要给以送别,跟在后边,握手再见,这除了表示尊重、有礼貌、虚心外,还体现着热情和欢迎客人下次再来的意思。

228.接待服饰、打扮、相貌奇特的客人要注意哪些问题?

不目盯久视，不惊奇窃笑，不交头接耳，不品评议论。

229.服务员应怎样礼貌回答客人问话？

①客人问话，服务员要热情完整回答。

②不能含糊其词或待答不理。

③不能信口开河随便答复。

④不能虚构和不懂装懂。

⑤没把握的事，不能轻易允诺，答应人家的事就要办到。

⑥解释问题要谦虚诚恳，不要强调客观理由，要使对方感到满意。

230.服务员怎样给宾客送毛巾？

为了礼貌起见，服务员给宾客送毛巾时应注意站在客人的右手一侧，略躬身，先道“请”，然后提起双层折叠处的一角，将毛巾抖展开，搭在客人的右手上（展开后的毛巾，应是对折双层的）。在给每位客人都递上毛巾后，再返回一一收下来。

231.为什么分菜要先宾后主？

因为服务员分菜是代表着主人的心意的，先宾后主表示对宾客的礼貌。

232.分菜为什么要站在副主人右边分？

因为正主人身份一般较高，席间又要多陪主宾，而副主人多负有处理席间事务的责任，所以服务员站在副主人的右边最为适当。

服务员站在副主人的右边分菜，一是处于下首席，便于观察上首席主人与主宾的动态，从而能掌握情况主动服务；二是遇到问题及时与副主人商量解决；三是下首席靠近厅口，方便上菜及撤菜盘；四是人们一般惯用右手握餐筷，站在副主人右边分菜，不会影响宾客进餐。

233.菜品上桌后服务员为什么不能扭头就走？

扭头就走显得呆板冷淡。按规矩,服务员将菜送上桌,同时应报菜名,然后稍停片刻,必要时简要介绍所上菜品掌故、食用方法、风味特点等;另可观察席间情况,听取客人的意见,及时处理解决问题。

234.服务员应怎样礼貌迎送用餐客人?

顾客进厅,应主动前去打招呼:"欢迎您,请这边坐"。顾客餐毕离厅时,要主动送行说:"请您带好自己的东西,欢迎您下次再来,再见!"

引导顾客进店就餐,应走在顾客的前面,到门口处要先走一步,开门或揭帘,请客人先进。

顾客进餐厅后,应主动将座椅挪出,请客人入座。

235.服务员上岗前和班中为什么不准吃生葱、蒜等异味食品?

因为生葱、大蒜等食品食后在口腔中会留下一种异味。服务员整天和客人打交道,说话散发出这种异味会使客人生厌,尤其有些西方国家的宾客,更重视这些细节问题。所以,服务员上岗前和班中不准吃生葱、蒜等异味食品。

236.服务员上班前和工作中为什么不准饮酒?

因为酒是一种能刺激神经兴奋的饮料,不少人酒后面红耳赤,酒气熏人,甚至头脑发热,说话含糊,使工作受到影响。

作为一名服务员,要接待四面八方的客人,端茶送饭、写单结帐,倘若因酒醉而出差错,既不礼貌,又会使企业受到损失。因此,服务员上班前和工作时间不准饮酒。

237.在待客服务中,服务员为什么不准吸烟?

一边工作,一边刁着烟有失仪表、有碍卫生、影响说话、污染环境、不利工作,同时也会被人看成举止不文明和行为不礼貌。所以,在待客服务中,服务员不准吸烟。

238.服务员给客人点烟应注意什么?

服务员给客人点烟要注意3个问题:

①用火柴给客人点烟,划火后要稍停,待火柴气味散发后再给客人点烟。

②点烟要掌握好时机,点后即将火灭掉,火灰不要掉在客人身上。

③为礼貌起见,一根火柴只给一人点烟,不要一火给两人或更多人点烟。

239.客人进餐中为什么不要扫地?

客人进餐中扫地,人们习惯认为这是一种不礼貌的行动。一方面飞尘会污染菜点、污染空气和影响环境,另一方面还可能被人误解你在轰赶客人。所以,在客人进餐过程中,服务员不要扫地。

240.服务员接受客人点菜时应注意哪些礼节礼貌问题?

①站立姿势要端正,距离要适度,手不扶桌面或椅背,脚不蹬椅子。

②面容要和蔼可亲,答话要语言亲切。

③接受客人点菜时,不分心旁视、待答不理,要主动为宾客当好参谋。

④要尊重客人的民间习俗,尽量满足他们的特殊要求。

⑤要顺便介绍一下所点菜肴的烹制时间,免得久等客人有意见。

241.怎样才能有礼貌地加快餐台周转?

服务员可以通过婉言解释和周到的服务,使顾客体谅餐馆和其他顾客的情况。

对已吃完饭仍在歇脚的顾客,可先递热毛巾,主动询问"吃的如何?""多提意见!"若顾客表示满意,服务员可顺话提醒"请

您结帐”。

对一些酒、菜、饭快吃完，正在漫谈闲聊的顾客，则应主动送杯热茶，然后询问需要不需要加菜、饭、酒等，若不需要，可提醒一句“现在结帐，还是再呆一会儿？”。

总之，要根据具体情况、具体对象礼貌服务，让顾客理解，并主动餐毕迅速离座。

242.顾客向服务员敬酒怎么办？

一般情况下，应向顾客解释工作时间不准喝酒，婉言谢绝。但若客人一再劝饮，盛情难却，应先把酒接过来，告诉顾客：“我工作完再喝”，随手再给客人换一个空杯来，满酒后向客人道谢。

243.个别顾客用语不礼貌，服务员应怎么办？

个别顾客若用“喂”、“哎”等欠缺礼貌的语言招呼我们服务员时，我们也不能发火或不理采顾客。如果正在忙中，可回答：“请您稍等片刻，我马上就来”。不要因此而表现出冷淡。因为人与人之间受教育的程度及自觉性不同，故服务员要以自己的实际行动影响顾客。

244.征询客人点菜点饭时为何不要说“要饭吗”一类的词语？

因为人们习惯把“要饭吗？”一类的词语视为贬意。虽说服务员提及此语一般是征询客人除了已经点的菜品之外，还需要添加点什么主食品。但是“要饭吗？”一语让人听起来很不是“滋味”，特别容易误解成“叫花子”乞讨的含意。为了不至发生误解，还是不用这样的语言为好。同样一句话，如若改用“您看主食用点什么好？”不容易使客人接受了吗！

245.“单间儿”为什么应是服务员忌用的服务词语？

很多人听不惯这个词儿，因为“单间儿”常常是指医院为危重病人准备的房间，也常常是指监狱为重犯、要犯准备的房间。

因此服务人员应当选择如“雅座”这种文明、礼貌、恰当的词语，来取代“单间儿”这个词语。

246.为客人“帮忙”为何还要事先征得同意?

“帮忙”本身是一种助人为乐的崇高风尚，从中体现出我们服务人员文明礼貌的举止。事先征得客人同意，更是礼貌举止的进一步体现。如果不事先征得客人同意就去“帮忙”，往往由于客人不知其意，反而会造成适得其反的后果。例如：一位客人品尝汤包，但不懂得汤包的正确吃法，夹起来就往嘴里送。在这种情况下，服务员如果不“帮忙”解释一下，客人就会被包子里的汤烫伤；如果不事先征得同意便去为客人“帮忙”解释，拿起筷子给客人说教，往往也会带来使客人难堪或接受不了的局面。最好的做法是先说声“师傅您大概初次品尝我们的风味汤包吧?我能给您提供点有关汤包食用方法的知识吗?”这样，客人会感到我们是真诚为顾客服务的。

总之，为客人“帮忙”还是以事先征得客人同意为好。这样，既礼貌又使客人容易接受。

第三部分　餐桌装饰

247.搞好餐台设计必须首先掌握哪些情况?

①宾客的就餐目的与要求。

②宾客的信仰、嗜好与忌讳。

③宾客的人员构成及数量。

④本企业的设备、器材、服务用具、供应品种。

248.餐台设计主要包括哪些内容?

餐台设计主要包括设计意图、设计构想、设计菜点、设计步骤、设计蓝图等5方面内容。

249.什么是餐台"设计意图"?

餐台"设计意图",指的是宴会设计师或服务师通过本餐台的设计要达到的某种宴会主题,即主人借宴会想要表达的某种心愿。

250.什么是餐台"设计构想"?

餐台"设计构想",指的是宴会设计师或服务师在布置餐台之前,事先根据主人的意愿,制定出的设计结构及想法。

251.什么是餐台"设计菜点"?

餐台"设计菜点",指的是宴会设计师或服务师根据主人的信仰、意愿和嗜好所设计的筵席菜单。

252.什么是餐台"设计步骤"?

餐台"设计步骤",指的是宴会设计师或服务师设计出的布置餐台的工作程序。

253.什么是餐台"设计蓝图"?

餐台"设计蓝图",指的是宴会设计师或服务师设计出的装饰餐台图例大样。

254.怎样起好餐台设计的名称?

要起好餐台设计名称的要求是:醒目新颖、准确贴切、简明扼要、富有寓意。

255.餐台设计应掌握什么原则?

主人心意、接旨设计、主题突出、构图简易、色彩鲜明、富有寓意、强调美感、诱人记忆。

256.餐台设计中应注意避免哪些问题?

①违背旨意,即未按主人的意愿和要求去设计。

②触犯戒律,即设计的内容中有违犯客人禁忌的地方。

③系风捕景,即虚无飘渺、毫无根据地虚构和假造。

④贪图阔气,即设计豪华、重档次、讲排场。

⑤杂乱无章,即混乱、无条理,根本谈不上设计。

⑥多此一举,即设计方案本来还可以,但却画蛇添足的添枝加叶,这样反而弄巧成拙。

257.传统花台台型主要有哪些种?

传统花台台型种类很多,常用的有:围台、古钱台、花墩台、七星台、彩碟台、金鱼台、泥鳅背儿台、五星捧月台、插花台等等。

258.现代花台台型的主要种类有哪些?

现代花台目前有很多种类,如:祝寿台、生肖台、迎宾台、聚友台、送行台、婚筵台、庆贺台等。

259.什么叫摆台?

摆台是指餐台、席位的安排和台面的摆设,也叫餐台设计。

260.摆台包括哪些内容?

摆台包括餐台排列,席位安排,餐具摆放,酒、菜、饭、点、果品等的传送顺序和摆设。

261.摆台时要注意哪些问题?

①摆台要尊重宾客的风俗习惯和饮食特点。

②摆台要符合宾客的礼仪形式。

③摆花台前，要先将花草洗净，把水控干。

④摆出的花台面要造型逼真、美观、得体，摆花墩台要注意高度适宜，不要过高影响客人视线。

⑤小件餐具的摆设要配套、齐全。

⑥小件餐具和其它物件的摆设要相对集中，整齐一致，既要方便用餐，又要便于席间服务。

⑦要保持台面的清洁卫生。

262. 摆台应达到的标准是什么？

摆台应达到的标准是：卫生整洁，方便就餐；适应需求，秩序井然；餐具用具，配套齐全；形式多样，艺术美观。

263. 餐台是由哪些物品组成的？按其用途及类别可分哪些类？

餐台又叫台面，是由餐桌、台布、小件餐具、口布、花卉等摆在餐桌上的各种器皿与菜点构成。

按其用途可分为看台、食台两类。

按其类别可分为中餐台面、西餐台面、中西合餐台面等。

264. 什么是“看台”？其用途主要是什么？

“看台”主要是供人观赏的。除铺放台布、周围摆放小件餐具、口布花外，台中央须放置鲜花，或用各种工艺品拼制花坛或图案等，一般多用于喜庆宴会。

265. 什么是“食台”？“食台”分几种？

“食台”是供客人就餐的餐台。

“食台”分“素台面”和“花台面”两种。其中的“素台面”是由台布、小件餐具、口布等构成；“花台面”与“看台”相似，不同的只是在就餐时，须将餐台中央的花坛艺术品撤下。

266. 铺台布有哪几种常用方法？

铺台布有3种常用方法，即：抖铺式、撒网式和推拉式。

267. 怎样用"抖铺式"方法铺好餐桌台布?

先根据餐桌大小选择好台布,然后站在副主人座位处,用双手将台布一次抖开,并平行打折铺在桌面上。要求台布鼓缝面朝上,中心线缝直对正、副主人席位,台布的四角要和桌腿成直线下垂,四角垂直部分与地面距离相等,不许搭地,铺好的台布图案、花纹置桌正中,台布铺完后,围好椅子。

268. 怎样用"推拉式"方法铺好餐桌台布?

"推拉式"铺法,一般多用于地方窄小、客人等着急用的的情况下。铺时要站在副主人座位处,靠近桌边,将台布用双手平行打折,推出,再拉回,台布鼓缝面朝上,中线缝直对正、副主人席位,台布的四角要和桌腿成直线下垂,四角垂直部分与地面距离相等,不许搭地,铺好的台布图案、花纹置桌正中,台布铺完后再围椅子。

269. 怎样用"撒网式"方法铺好餐桌台布?

这种方法一般多用于技术考核与表演场合。先根据餐桌的大小选择好台布,然后站在副主人座位处,离桌边40厘米,右脚在前,左脚在后,要求姿势自然、优美,用双手将台布平行打折并提起,向第一主宾座位方向一次撒开,台布鼓缝面朝上,中线缝直对正、副主人席位,台布的四角要和桌腿成直线下垂,四角垂直部分与地面距离相等,不许搭地,铺好的台布图案、花纹置桌正中,台布铺完后再围椅子。

270. 铺台布应掌握哪些主要规律?

①台布的熨烫迹"十"字点必须位居桌面正中。

②台布熨烫的"十"字垂直线必须重合在正副主人的位置。

③台布要铺平,四角与地面的距离要均等。

271. 什么是雅座?

指的是陈设精美、舒适、幽雅的小房间或以屏风相隔的小空

间。

272. 什么是座位签?

排座次的标签。

273. 屏风是怎样产生的?

屏风源于我国周代。

相传,周朝天子把屏风置于皇座背后,起装饰作用,并借以显示天子的威严。从此,历代皇帝都把它作为权威的象征。后来,屏风逐渐传入一些官邸、王府。才有了当今放入室内用以挡风或隔间之作用。

274. 什么是餐具?

餐具,即就餐的用具。

275. 餐具应怎样分类?

餐具按其用途可划分为食具和饮具两大类。食具又可分为盛器皿和食用具两类。饮具也可以细分为酒具、茶具等类。

如按饮食习惯划分,还可分为中餐餐具和西餐餐具。其主要区别是食用具不同:中餐主要以筷子为夹食具;而西餐则以餐具刀、叉为夹食具,其它餐具大致相同。

此外,按餐具的质地划分,则有瓷器、陶器、玻璃器、漆器、玉器、骨器、竹器、木器、搪瓷器及金属器等多种。金属器中又有不锈钢制品、金银器、合金铝制品等多种。

276. 餐具类型是怎样划分的? 各有哪些种类?

按其形状和用途划分主要有盘、碟、盆、碗、杯、勺、壶、盅等几种。

如按釉色划分主要有白釉瓷、青釉瓷、黄釉瓷和绿釉瓷几种。

按花色划分有白瓷、青花瓷(又称玲珑器)蓝花瓷、红花瓷等几种,还可分为边花瓷和满花瓷。此外,其边形还有平边、绳边

和荷叶边之别，其边包也有金边(即镀金边)、孔雀边(即深蓝色宽边)、电边(即黄色边)、蓝边(即蓝色边)、白口边之分。

277.平盘的主要种类、特点及用途是什么?

平盘盘低平而圆，盘边有平圆边和荷叶边两种。

用途是:5 寸、6 寸平盘一般作独碟或盛零吃点心，5 寸常作骨盘用，7 寸至 9 寸平盘一般作独碟或盛爆炒菜，10 寸以上平盘一般作拼或酒席中盛装点心，14—16 寸还可以作垫盘用。

278.窝盘的主要种类，特点及用途是什么?

窝盘又名"汤盘"。盘边稍高而盘深。盘边也有圆形边和荷叶边两种。

窝盘的用途是:一般用作盛装汤汁、卤汁、芡汁较多的烧、烩、焖及全扒菜点;西餐装汤多用此盘，故有"汤盘"之称。5—6 寸的小窝盘常盛装调味卤汁和外带卤汁，8 寸左右汤盘一般用作盛装散坐菜。

279.腰圆盘的主要种类、特点及用途是什么?

腰圆盘又叫"鱼盘"和"长条盘"，其形呈椭圆，有深腰圆盘和浅腰圆盘两种，其边也有圆形平边和荷叶边两种。

腰圆盘的用途是:一般用作盛装整形菜和作拼盘用，10 寸以下的也常用盛装爆、炒、烧、炸的菜肴，12 寸左右的多用于盛装全鱼等整形菜，14 寸以上的常用作彩碟。

280.长方盘的特点及用途是什么?

长方盘形似长方形，四角呈圆弧形而腹深，适用于盛装扒菜和造型菜，也可以用于冷碟。

281.高脚盘的主要种类、特点及用途是什么?

高脚盘底平口直，底部有脚，形似高脚酒杯，其边也有平圆形和荷叶边两种，其规格有多种。

高脚杯的用途是:8 寸以上的一般用作盛装干鲜果、点心和

水饺类食品，2.7寸的多作调味碟用。

282.碟的主要种类、特点及用途是什么？

碟又名搁碟、味碟或手碟。其形似平盘、边稍高，直径不超过4寸，常用的有2.7寸、3寸、4寸等几种，其边也有平圆边和荷叶边形两种。

碟的用途是：一般用作搁汤勺、搁菜以及盛装调味料、干果等。

283.碗的种类、特点及用途是什么？

碗按形状大小可分为：品碗、顶碗、二大碗、三大碗、二碗、汤碗、加大碗、饭碗、小饭碗、果羹碗等数种。

按用途又常分为汤碗、菜碗、饭碗、口汤碗几种。

按其形状又可分为庆口碗、直口碗和罗汉碗3种。

284.品锅的种类、特点及用途是什么？

品锅形似盆，但有耳有盖，边壁比碗厚实、按其大小，一般分1、2、3、4号4种，一号品锅直径约25厘米，2号品锅直径约23厘米，3号品锅直径约21厘米，4号品锅直径约19厘米。

品锅的用途是：由于其保温性能好，特别适宜盛装汤菜。

285.汤瓢的主要种类、特点及用途是什么？

汤瓢又名汤勺、条羹、汤匙、划子等。汤瓢按大小可分为加大汤勺、加2汤勺、3号汤勺、4号汤勺、5号汤勺等多种。此外，还有一种酒席宴会中分汤用的公勺、汤勺的勺身除常见的椭圆形外，还有圆形和近似四边形等形状，圆形勺身的为小号汤勺，一般跟甜汤使用。

286.盅的主要种类、特点及用途是什么？

盅是一种形似糖缸又比糖缸小的盛器。常用的盅有瓷器和玻璃两种，较高级的酒楼饭店也有银质的盅器。西餐餐台上常用的盅器有白脱盅(奶油)、果酱盅、蛋盅、盐盅、牛奶盅、糖盅、洗

手指盅等几种。蛋盅主要用于盛装“波仑尔格蛋”(行话称“焐蛋”、即“煮鸡蛋”);洗手盅即盛水供宾客就餐时洗手用的。

此外,中餐还有一种口小肚大的瓷器盅,用于烹制“清炖甲鱼、虫草炖鸡等原汁原叶的菜。

287.火锅是怎样产生的?

据《魏书》记载,三国时代,曹丕代汉称帝时期,已有用铜制的“火锅”,名“铜爨”,但当时并不流行。到南北朝时期,火锅的使用就逐渐多起来了。到北宋时,汴京开封的酒馆已有火锅应市。到清初,已形成几十种不同的火锅。

288.火锅的主要种类、特点及用途是什么?

火锅又称暖锅,有铜质的和铝质两种。火锅按大小分为1、2、3、4号,1号火锅为大型火锅,2号、3号为中型火锅,4号为小型号火锅。

用火锅可烹制出三鲜火锅、什锦火锅、双元火锅、生煸火锅等几十种火锅系列菜肴。时令菜肴用炭火或酒精炉在席上边煮边食,别有风味。

289.砂锅的主要种类、特点及用途是什么?

砂锅俗称砂钵。是一种陶质炊具。按其大小可分为5种。有的砂锅中间还有隔档,可炖焖不同原料的菜肴。

砂锅主要在冬季用以烹制砂锅狮子头、砂锅豆腐、砂锅什锦、砂锅胖鱼头等风味菜肴。在餐台上边炖边食,原汁原味,香气扑鼻,可御寒驱冷,为冬令佳品。

290.汽锅的主要种类、特点及用途是什么?

汽锅形似砂钵,上有盖,锅中有一孔管,主要用于烹制四物水鱼、四物全鸡等菜肴。烹菜时,另用锅煎中药,将汽锅盛装全鸡,全鸭、全鳖之类炖菜,放在药锅中汽熟。药中味通过锅中孔管汽入菜中,此菜具有药香味,并有良好的滋补作用。

291.酒杯的主要种类、特点及用途是什么?

酒杯又名酒盅。

按其质地可分为瓷酒杯、玻璃酒杯、金属酒杯等几种。现餐馆多用玻璃酒杯。

按其用途可分为白酒杯、色酒杯和啤酒杯等几种。白酒杯一般较小,用以盛装酒度较高的烈性酒。色酒杯又名红绿酒杯,一般用作盛装酒度较低的各种色酒。啤酒杯也称水杯,一般用作盛装啤酒、矿泉水、果子汁等。

按其高矮形状又可分为高脚酒杯和矮脚酒杯。

292.筷子是怎样产生的?

筷子源于远古时期,人们吃饭由用手抓食进化到就地取树枝或竹棍辅助进食。到原始社会末期,大量使用的是刮削后的木筷或竹筷。夏商时已出现牙筷和玉筷。春秋战国时期,铜筷和铁筷问世。汉魏六朝出现了漆筷。后来又出现金筷、银筷。近代筷子的种类就极为繁多了,如象牙筷、犀角筷、乌木镶金筷和各种玉筷等。

293.常用筷子的主要种类、特点及用途是什么?

筷子为中餐的主要夹食具。

筷子按质地不同有:银筷、象牙筷、胶筷(又称充牙筷)、红木筷、乌木筷、漆筷(有木质和竹质两种)、天竹筷和普通竹筷、木筷等几种,并有方头和圆头之分。

294.餐具的配用原则是什么?

餐具要根据酒席的规格,菜点的需要,进餐的方便配用。

①盛器的品种要根据菜点的性质而定。

②盛器的形状要与菜点的形状相称。

③盛器的大小要与菜点的多少相适应。

④盛器的色彩要与菜肴的色调相合谐。

⑤盛器的质地要与酒席的规格相配。

⑥小件餐具的件数要根据酒席的规格和进餐的需要而定。

295.酒席餐具一般应怎样配用?

①造型彩碟:配 14—16 寸以上平盘或腰圆盘一个。

②围碟:配 6 寸平盘。视酒席的规格,可配 4 个、6 个、8 个、12 个不等。

③独碟:一般酒席配 8 寸左右平盘 4 个。

④拼装独碟:一般酒席的大拼配 12 寸左右平盘 4 个,中拼配 9 寸左右的腰圆平盘 4 个。

⑤拼碟:三拼配 9 寸腰圆盘 4 个,双拼配 7—8 寸腰圆盘 4 个。

⑥热炒菜盘:一般用 8 寸平盘 4 个,或 9 寸腰圆平盘 4 个。

⑦大菜盘:一般用 10—24 寸窝盘或腰圆窝盘,大菜中的全鱼、全鸡、全鸭等菜,可根据菜的形体大小,配用 14 寸左右的条盘、菜盘,件数要根据菜肴件数而定。

⑧汤碗:咸汤一般用大汤碗,甜汤一般用中汤碗(通常情况下,咸汤碗要大于甜汤碗)。

⑨炖盆:其大小要视酒席规格而定。高档席一般用大号炖盆一个,中、低档席一般用 2 号或 3 号炖盆一个。

⑩口汤碗:一般用中小号口汤碗,一个人一个。

⑪搁碟:一般用 2.7 寸或 3 寸味碟,一人一个。

⑫饭碗:一般用小号饭碗,一人一个。

⑬骨盘:一般用 4—5 寸平盘,一人一个。

⑭汤瓢:有咸汤菜要配加 2 号汤瓢或 3 号汤瓢,有甜汤菜一般配 4 号或 5 号汤瓢,一人一只。

⑮筷子:中、高档席宜配乌木漆筷或象牙筷等高级筷子,一人配用一双。

⑯酒杯:高级席一般摆 3 种酒杯(白、红、啤);中、低档席一般摆一种或两种酒杯(即摆红、白通用酒杯、啤酒杯)。

另外,较高级的酒席一般配有海鲜、翅汤、羹糊、特鲜特甜或其它特殊味道的菜品。因此,在以下几种情况下需更换小件餐具,摆台时要按需要准备。

296.较高级的酒席在哪些情况下需更换餐具?

上海鲜、特鲜等高档名贵菜前要换口汤碗,搁碟及汤瓢,一人一套。

上甜菜前,更换汤瓢,一人一个。

上甜汤羹前,更换汤碗和汤瓢,一人一套。

上蟹粉一类特殊鲜味菜肴时,要更换搁碟和汤瓢,一人一套。

297.散座餐具一般应怎样配用?

①冷碟:小件的一般配 7 寸或 6 寸平盘或腰圆盘,中件配 8 寸或 9 寸平盘或腰圆盘,大件的配 10 寸或 12 寸平盘或腰圆盘。

②热炒菜:小件的一般配 8 寸的,中件的配 9 寸或 10 寸的,大件的配 12 寸平盘或腰圆盘。

③烧、烩、焖、炖类菜:小件的配 7 寸左右的窝盘,中件的配 8—9 寸的窝盘,大件的一般用 12 寸左右的窝盘。

④整形菜菜盘:整形菜一般用条盘,长条鱼一般用 14 寸的条盘或 18 寸条盘,或 22 寸条盘。

⑤汤碗:装小件、中件、大件的,一般分别用小号、中号、大号汤碗。

⑥小件餐具:可视规格摆 3 件头(即 3 寸或 4 寸托碟一个,加 2 或 3 号汤瓢一只,筷子一双),4 件头(即根据情况加酒杯一种),或 5 件头(即再加一种酒杯)。

298.餐巾的主要作用是什么?

餐巾俗称口布，也叫茶巾，是供宾客用餐时摊在胸前或膝盖上，以防汤汁酒液洒到衣服上和揩手擦嘴用的。它既是宴会酒席中常备的一种卫生用品，又是台面摆设中的一种卫生用品，还是台面摆设中的一种装饰品。用它折叠出的口布花，可以美化席面，渲染气氛，深受用餐客人的欢迎。

299. 餐巾按质地是怎样分类的？其不同特点是什么？

按质地分有棉布制和涤纶化纤制餐巾两种：

①细卡、漂白布制餐巾：其吸水去污性好，浆洗后挺括，易于折叠各种餐巾花型，而且折出的造型效果好，但每次用后都要清洗、消毒、上浆、熨烫等，显得较为麻烦。

②涤纶化纤布制餐巾：其弹性较好，而且比较平整，不用浆烫，使用起来也显得方便，但吸水去污性能较差，折叠餐巾花型的可塑性不如布制餐巾好。

300. 餐巾按色彩是怎样分类的？其不同特点是什么？

按色彩分主要有白色巾与彩色巾两大类。彩色巾又有浅暖色调和冷色调巾之分。

①白色餐巾：其色调素雅，给人以质地清洁卫生、恬静优雅之感。使用这种餐巾，可以调节人的视觉平衡，并能安定人的情绪。

②浅暖色调餐巾：其色调柔美，给人一种富丽堂皇、兴奋热烈的感觉。如粉红色巾、橘橙色巾、鹅黄色巾等都属于这种色调。使用此种餐巾，可以烘托宴会气氛，并能刺激人的神经，使人增加食欲。

③冷色调餐巾：其色调清新，给人以平静、舒适、凉爽之感。如浅绿色巾，淡蓝色巾等，都属于这种色调。在适当季节和场合，使用此种餐巾有镇静人神经的作用。

301. 叠花用的标准餐巾应具备哪些条件？

①餐巾四边的规格要统一、对称、相等，整个餐巾要成正方形，以使折叠时不至发生扭曲、偏邪和出现多角的现象。

②餐巾的巾角要做成尖圆形，以便于折叠鸟头、嘴角、花瓣等。

③餐巾的一角，最好要绣上与拷边色彩相协调的、简朴素雅的花卉图案，以起烘托作用。

302.餐巾应怎样去渍和洗涤?

在对用过的餐巾洗涤之前，首先要进行去渍处理。如沾上咖啡或茶渍的餐巾，要尽早浸入冷水中浸泡一会再清洗，便可消除掉；沾上色酒渍的餐巾，一般要在清洗前先在色酒渍处倒上少许白酒或酒精，也可以用醋精加以清洗。

去掉油渍或污渍后，要把餐巾放在消毒洗涤剂中浸泡半小时左右，然后再洗涤，这样做起来油污易掉。

要注意：餐巾上的油污一定要洗涤干净，不得残留痕迹，对去不掉印迹的餐巾，不要继续使用。

303.餐巾应怎样浸浆?

浸浆主要是为熨烫后餐巾叠花创造条件。在餐巾洗涤干净后，即要调制上浆液：

①调制浆液方法：

用 25 克淀粉(也可用米汤)，先放入锅内，边搅拌边把 1000 克净水注入锅内，边搅拌边烧沸。

要注意：浆液要搅拌均匀，防止产生疙瘩。

②餐巾浸浆方法：

一般上述用量一次可浆洗普通餐巾 30 块左右。将洗净略拧的餐巾浸入浆液中搅匀，然后拧净抖展开逐个晾在阴凉通风处。

304.餐巾应怎样熨烫?

浆好的餐巾晾至八成干即可熨烫。熨烫过程要注意下列问题:

①操作者要事先将手洗净,熨烫平台要铺设洁净垫布。

②熨烫不易温度过高,以防将餐巾烫煳。

③熨烫时,餐巾的四角绷好拉挺,使用熨斗手力要均匀,餐巾要烫平烫正。

④熨烫好的餐巾,要码放在洁净通风处,不宜存放时间过长再使用。

305.餐巾叠花是怎样分类的?

(1)按其摆设器皿与折叠方法之不同分:

①杯花,巾花的造型要在杯中成型。

②盘花,巾花的造型很完整不易散开。

(2)按叠花的外观形状分类可分为:

①植物类型花:

a.仿花卉型花;b.仿形体型花。

②动物类型花:

a.仿走兽型花;b.仿昆虫型花;c.仿鱼虾型花;d.仿两栖型花。

③形象类型花:

a.仿实物型花;b.仿造型类花。

306.餐巾叠花的基本手法有哪些种?其要领是什么?

餐巾叠花的基本手法离不开:叠、推、卷、穿、翻、拉、抻、窝、掰、捏等步骤。即:

①叠:几乎所有的花型都离不开这种手法。

其要领是:算好角度、注意层次、一次叠成、切忌反复。

②推:是配合叠的一种手法。

其要领是:掌握距离、注意均衡、尺码准确、层次整齐。

③卷：是将餐巾卷成卷的一种操作手法。

其要领是：手法准确、用力均匀、掌握尺度、注意松紧。

④穿：是以筷子协助抽褶的一种操作手法。

其要领是：注意卫生、使用圆筷、穿紧莫松、抽褶均匀。

⑤翻：是制作花型的一个主要手法。

其要领是：松紧适度、手法准确、一次成型、避免反复。

⑥拉：是制作花型牵引的一个手法。

其要领是：手法准确、比例适当、用力均匀、忌力过猛。

⑦抻：是制作整型的一个手法。

其要领是：掌握手法、找准角度、用力得当、注意造形。

⑧窝：是制作整形的一个手法。

其要领是：看清部位、掌握尺度、手法得当、用力匀称。

⑨掰：是制作整形的一个手法。

其要领是：找好角度、手法准确、掰整适度、避免反复。

⑩捏：是制作整形的收尾法。

其要领是：认准部位、掌握角度、捏折要紧、一次成型。

307.摆台餐巾叠花应根据什么选型?

①根据酒席宴会的性质来选择花形。

②根据宴会的规模来选择花形。

③根据花色冷盘选用花形。

④根据时令季节选择花形。

⑤根据宾客身份、宗教信仰、风俗习惯和爱好选择花形。

⑥根据宾主席位的安排选择花形。

⑦根据服务工作的需要选择花形。

308.餐巾叠花操作的4个要点是什么?

①选型要注意宾客的爱好与忌讳。

②操作要注意个人及工具的卫生。

③折叠要注意力求造型有逼真感。

④整型要绝对禁止使用针线绑扎。

309.餐巾叠花选型应怎样注意宾客的爱好与忌讳?

①餐巾的色彩选用要投宾客所好,杜绝选用客人厌恶之色彩。

②选叠花型要投宾客所好,杜绝选用客人厌恶之花类。

③叠花的数量要投客人所好,避免取用客人厌恶之数。

310.餐巾叠花应怎样注意操作人员的卫生?

①操作前,手要洗干净,然后用酒精棉球消毒方准操作。

②不得边攀谈说笑边操作,免得唾沫溅入餐巾。

③不准带病人员折叠餐巾花,以免传染疾病。

④操作中,严禁用嘴叨咬餐巾协助折叠。

311.餐巾叠花应怎样注意使用工具的卫生?

①穿裥用的筷子:要选用圆滑形,经过消毒的专用筷子来操作,不要现用现选公用筷使用,免得传染疾病。

②摆放叠花的杯:要选用无指纹印、无污痕迹、洁净透明、大小合适、深浅适宜的玻璃酒杯。

③操作用的台面,最好选用干净的玻璃台面(或用洁净的搪瓷盘)折叠餐巾。操作前要用酒精棉球擦拭一遍,待干后再使用。要注意不得在铅、铝等制品板上或公用餐桌上面操作,以免影响卫生和破坏餐巾的美观。

312.餐巾叠花怎样力求造型的逼真感?

①花型定名要准确、突出、贴切。给人以新鲜、恰当不含糊的印象。

②叠花造型要新颖、美观、逼真。花型要给人以新奇、别致、漂亮的印象。

313 餐巾叠花整型时为什么要绝对禁止使用针线绑扎?

餐巾叠花是一门融技术、艺术、美术为一体的一项民间技艺。一块餐巾，要靠“叠、推、卷、穿、翻、拉、抻、窝、掰、捏”等手法来完成造型，才能给宾客美感。既可供欣赏，又可供使用。若在叠制过程中用针线协助绑扎，一会影响其艺术魅力，二还可能会引起意外事故。因在叠制过程中餐巾内藏针客人不见得清楚，拿起来揩嘴免不了会受伤害的。故此，叠花整形时严禁使用针线绑扎。

314.餐巾叠花过程中为什么严禁嘴助叨咬？

因为餐巾是人们进餐时的一种卫生保洁用品，并常被人们用之揩嘴。故此，我们平时制作餐巾叠花时，严格规定操作人员要无传染性疾疾，操作前要洗手并用酒精消毒，使用器具要经消毒等。因叠花中有的花型较为复杂，一些人为了图省事，常以嘴助叨咬餐巾巾角帮助操作，这样极不卫生。因此，餐巾叠花严禁嘴助叨咬。

315.餐巾叠花摆放时应注意哪些问题？

①“主花”要摆放在主宾、主人席位处，借以突出主位，一般花型应摆在其他宾客席位处。

②摆放花型要将观赏面对着宾客席位。

③不同花型要错开搭配摆放。

④摆放距离要均匀，整齐一致，不能遮挡餐具和台上用品，不要影响服务操作。

316.摆台操作拿餐具时应注意什么问题？

①手不得与成品接触。

②手指不得触及杯口、碗口、盆口。

317.大型宴会、筵席餐桌摆放及席位安排应掌握哪些规律？

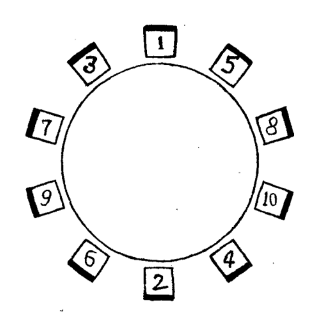
大型宴会、筵席餐桌摆放及席位安排，应先确定席面上的席位顺序。

按我国一般习惯的招待礼节，首席有两种排列方式：一是首席安排的面对正门的餐厅的上方，面向众席，背向厅壁；二是首席排列在众席的中间位置。

一般首位的确定，也有两种安排方式：一是各桌首位方向一致，均面对厅堂入口位置的方向；二是各桌的首位均面向首席的首位。

318.餐桌席位一般应怎样安排(用图解方式表达)?

席位安排：



①第一主人；②第二主人；③第一客人；

④第二客人；⑤～⑩为一般客人或陪客。

319.宴会、筵席摆放餐具有何具体要求?

①摆餐具前，双手必须用酒精棉球消毒。

②摆餐具时，一律需用有口布的托盘，要按顺序进行。

③摆好的整个台面，要求餐具花纹、字头朝上，美观大方。

320.宴会、筵席摆放餐具应按怎样的顺序进行?

①布碟；②勺托、小瓷勺；③红酒杯、白酒杯；④筷子架、筷子；⑤公用碟、公用勺、公用筷；⑥牙签筒；⑦啤酒杯、口布花；⑧烟缸。

321.宴会、筵席应怎样摆放布碟？

摆布碟时，要从正主人席位开始，按顺时针方向，用右手依次摆放；要求碟与碟之间距离相等，布碟距桌边1厘米(约一个手指宽)；碟中花纹在正中，面对客人。

322.宴会、筵席应怎样摆放勺托和小瓷勺？

勺托和小瓷勺应放在布碟的正前方，勺托与布碟边垂直，瓷勺把朝右，勺托距布碟边0.5厘米。

323.宴会、筵席应怎样摆放酒杯？

酒杯分为3套杯，红酒杯应对布碟中心。白酒杯、红酒杯、饮料杯依次从右向左摆放。红酒杯边距勺托边0.5厘米，白酒杯上口与红酒杯之间距离1.5厘米。3套杯距离要相等，平行成一直线，酒具花纹、图案向上，摆放时要轻拿轻放，符合卫生要求。

324.宴会、筵席应怎样摆放筷子架和筷子？

筷子架、筷子应放在布碟右侧，筷子架与勺托和红酒杯的中心线平行，筷子顶端距桌边1厘米，瓷勺把不能压筷子。

325.宴会、筵席应怎样摆放公用碟？

公用碟应放置在正、副主人的正前方各一个，碟内分别各放一个瓷勺和一双筷子。碟边与红酒杯平行处距离约2厘米，筷子放在公用碟内侧，勺放在公用碟的外侧，筷子顶端向右，勺把向左，成对称型。

326.宴会、筵席应怎样摆放牙签筒？

牙签筒两份，应分别摆放在正、副主人右上方。

327.宴会、筵席应怎样摆放烟缸？

烟缸5个,应从正主人右侧开始,每隔两个布碟之间上方摆一个。

328.筵席中为什么要摆放多种酒杯?

因为筵席不单有多种佳肴,而且会有多种美酒,各种酒有不同的色泽和味道,若用一只杯同喝几种酒就混了酒味,影响它们各自的风味特点。摆放多种酒杯,就可以避免这一弊病。

329.西餐台形应怎样设计?

西餐宴会多采用长台,根据主办单位的要求,与宴会人数的多少和厅堂的面积,可将餐台拼摆成不同的台形。西餐宴会的台形主要有以下几种:

一型台、T型台、U型台(或马蹄型)、山型台、皿型台。

台型设计的要求是:直、平、稳。

330.西餐宴会的席位应怎样安排?

西餐宴会的席位安排有两种:

第1种是长台的一端为主人,另一端为副主人。主人的右侧为第1客人,左侧为第3客人,副主人的右侧为2客人,左侧为第4客人。

第2种是夫人在主人位置,先生在副主人位置,主宾在夫人的右侧,主宾的夫人在先生右侧。

另外,主人和副主人的席位也可以根据不同国家的风俗习惯而定。有些国家将主人和副主人的席位安排在长台的两端,而有些国家则习惯将主人和副主人的席位安排在长台的中央。

331.国内西餐餐具的摆法通常应怎样安排?

①摆小吃盘。

方法:用左手抱盘,从主人席位开始用右手在每个席位正中摆放一个小吃盘(无冷菜不需摆小吃盘),盘子上端的花纹图案置席位的正前方。盘与盘之间的距离要相等,距桌边2厘米。

②摆热菜刀叉、鱼刀叉、汤勺、冷菜刀叉。

在小吃盘的右侧，从左向右依次摆放热菜刀、鱼刀、汤勺、冷菜刀。摆放时，鱼刀子要突出于其它餐具约 1 厘米，刀刃一律向小吃盘。

在小吃盘的左侧，从右向左依次摆放热菜叉、鱼叉、冷菜叉，摆放时鱼叉要突出于其它叉子约 1 厘米，叉尖一律向上。

③摆水果刀。在小吃盘前斜摆水果刀，刀把向右，刀刃向小吃盘。

④摆点心叉、勺。点心叉斜摆在小吃盘前，交叉放在水果刀上，叉把向左。点心勺摆在水果刀和点心叉的上方，勺把向右。

⑤摆面包盘。将面包盘摆在菜叉的左侧。离菜叉约 1 厘米，距桌边 1 厘米。

⑥摆黄油刀。将黄油刀搭放在面包盘的右上方的边缘上，刀把向右，刀刃向里。

⑦摆黄油盘。将黄油盘摆在面包盘的上方。

⑧摆酒具。各种酒具摆在水果刀和点心叉的上方。各种酒杯的数量要根据所饮用酒水的种类而定，按使用的先后顺序排列。

3 套杯的摆放方法参照中餐宴会酒具的摆放。

5 套杯的摆放方法：

从左至右的顺序为水杯、香槟杯、红、白葡萄杯(上下并列摆放)白酒杯。杯与杯之间的距离约 1 厘米。摆酒具的要求参照中餐宴会。

⑨叠口布花。将叠好的口布花插在水杯内(有时西餐宴会不叠花，而是将口布叠两褶放在小吃盘里)。

⑩摆牙签筒。根据人数确定每桌牙签筒的数量，牙签筒摆放在桌子的中线上。

⑪摆五味架。摆放的方法和要求与摆牙签筒相同。

⑫摆花瓶。根据具体情况和花草的多少确定花瓶的数量，摆放花瓶的方法参照摆牙签筒。

⑬摆烟碟。从主人的餐具右侧摆起，每隔两人摆放一个烟碟，烟碟的上端与酒具平行。

⑭摆香烟火柴。从正、副主人的右侧开始摆放。按照具体情况，具体数量间隔摆放。香烟摆在烟碟的右侧，火柴摆放在香烟的右侧。

⑮摆菜单。从正、副主人的右侧开始，按具体数量间隔摆放。

检查工作：摆台时，要边摆边检查餐、酒具，发现不清洁或破损的要更换。摆完台后要全面检查一遍，看一下是否有漏项或错摆等问题，发现问题及时纠正弥补。

最后检查接手桌上的应用餐具、工具是否齐全，并分类码放整齐，以方便使用为标准。

332.什么是菜单？

菜单是餐厅必备的一种销售工具，也是供应食品种类的一览表，上面标注着经营内容和价格。

333.筵席菜单的组成包括哪些内容？较高规格的筵席又有何区别？

筵席菜单的组成一般应有冷盘、热炒菜、大菜、甜菜、汤菜、点心、水果等几类基本内容。

较高规格的筵席菜单还应有小碟饭菜及多种水果和饮料等类内容。

334.菜单的作用是什么？

①菜单能反映餐厅的经营内容和服务水准。

②菜单可以起到宣传和推销食品的作用。

③菜单可以联络客人与餐厅之间的关系。

④菜单是餐厅服务工作的重要依据和历史资料。

335. 开菜单应掌握哪些知识?

①了解本企业经营的菜品、规格、售价、毛利率。

②了解顾客的口味、风俗、用膳习惯及宴会规模和用餐标准。

③根据本企业的设备条件、原料、厨师的技术特长编排菜单。

④根据四季变化,掌握各种菜品的搭配。

336. 餐桌摆菜的原则是什么?

尊重主宾、礼貌待客、讲究造型、方便食用。

337. 筵席菜肴的搭配应掌握哪些原则?

①菜肴中的原材料要多样化。

②菜肴的烹调方法要多样化。

③菜肴的口味要多种多样。

④菜肴的色泽要绚丽多彩。

⑤菜肴的形状要各式各样。

⑥干菜和汤菜要相互搭配。

⑦菜肴中的荤素菜要适当搭配。

⑧菜肴中的档次要合理搭配。

⑨菜肴中的下酒菜与下饭菜要适当搭配。

⑩菜肴中的营养成分要相互搭配。

338. 菜肴中的颜色主要起哪些作用?

菜肴中的颜色,不单起美化食品的作用,还有刺激人们的食欲的功能,不同颜色的菜肴,会给人们不同的感觉,而且对人体生理也有一些微妙的作用。最能引起人们食欲的颜色是从红到橙这个范围的颜色,橙和黄之间的颜色稍差些,黄色的菜品又好

些;黄绿色最差,影响人的食欲;淡绿色和青绿色又好些,紫色又差些。

339.菜肴中突出红色的主要作用是什么?

以红色为主的菜肴,一般味道浓厚,色调诱人,给人以愉快之感;同时会刺激、兴奋人的神经系统,增加肾上腺素分泌和增强血液的循环。

340.菜肴中突出黄色的主要作用是什么?

以黄色为主的菜肴,一般味道清香,色调柔美,给人以亲昵之感,同时会刺激人的神经和消化系统。

341.菜肴中突出绿色的主要作用是什么?

以绿色为主的菜肴,能突出菜肴的新鲜感,给人以清新、鲜活、自然的感觉,有益于消化,并能起镇静神经的作用,对好动或身心压抑者颇为有益。

342.菜肴中突出白色的主要作用是什么?

以白色为主的菜肴,一般味道嫩爽,色调素雅,给人以质洁、软嫩、清香之感,可调节人的视觉平衡,还能安定人的情绪。

343.筵席中怎样掌握各类菜肴的比例关系?

在配置筵席菜肴时,应注意冷盘、热炒、大菜、点心、甜菜的成本在整个筵席成本中的比例,以保持整个筵席中各类菜肴质量的均衡。一般应按下列比例掌握:

一般筵席:冷盘约占 10%,热炒约占 40%,大菜与点心约占 50%。

中等筵席:冷盘约占 15%,热炒约占 30%,大菜与点心约占 55%。

高级筵席:冷盘约占 20%,热炒约占 30%,大菜与点心约占 50%。

344.盛具与菜肴的配合主要应掌握哪些原则?

①盛具的大小应与菜肴的分量相适应。

②盛具的品种应与菜肴的品种相配合。

③盛具的色彩应与菜肴的色彩相协调。

④盛具的形状应与菜肴的形状相搭配。

⑤盛具的质地应与菜肴的价值相吻合。

345.菜肴的色彩种类有哪些?

菜肴的色彩种类,按色的来源可分为原色菜和配色菜;按色的多寡可分为单色菜、双色菜、多色菜;按色相可分为红色菜、白色菜、绿色菜、酱色菜、黄色菜等。

346.菜肴的味分哪些种类?

菜肴的味,可分为基本味和复合味两大类。

基本味又叫单一味,共有7种,即:咸、甜、酸、辣、苦、鲜、香。

复合味是由两种或两种以上的基本味组成,常见的有:酸甜味、酸辣味、甜咸味、鲜咸味、辣咸味、香辣味、香咸味、鱼香味、麻辣味、怪味、香糟味等。

347.菜肴按形状可分为哪些种类?

菜肴按形状可分为整形菜、刀口菜、造型菜和流汁菜(汤菜)。

348.面点在宴席中主要起什么作用?

①使宴席的内容更加丰富多采。

②可以调剂宾客的口味及食欲。

③与菜肴配套,更能突出风味特点。

349.配备筵席面点要掌握好哪些原则?

①应根据席面菜肴配备。

②应根据菜肴质量的高低配备。

③应根据季节不同配备。

④应根据菜肴的口味情况配备。

⑤应根据烹调方法配备。

⑥应根据宾客的生活习俗饮食嗜好配备。

350.怎样根据席面菜肴配备面点？

根据席面菜肴配备面点，应视不同情况而定。如席面菜肴是8个菜、10个菜或12个菜时，可酌情配面点2道、3道、4道。一般情况，按菜肴的上桌顺序，在第3或第4道菜随上第1道面点。

351.怎样根据筵席级别的不同配备面点？

高档的筵席应配备比较精细的面点，稍低的筵席应配备一般面点。

352.怎样根据季节的不同配备筵席上的面点？

原则上在本季节什么原料最鲜美，就应制作什么原料的面点配备席面为宜。

353.怎样根据菜肴口味配备面点？

一般情况下，咸鲜口味菜肴可配备咸鲜味面点，甜口味的菜肴可配备甜味面点。

354.羹和烩的菜肴，配备什么样面点为好？

羹和烩的菜肴，可配备带有馅心的蒸、烙、烤、炸、酥皮、发面、烫面面点。因羹烩菜有甜咸之分，可按口味适当配备。

355.用扒菜、清汤和奶汤，配备什么样面点为好？

扒菜可配备嫩发面的各种无馅心的饼、糕、卷等面点；

清汤和奶汤，配备蒸、烙面点均可，还可配备咸馅的面点。

356.锅烧、清蒸的菜肴，配备什么样的面点好？

锅烧的菜肴，一般配备蒸的饼和烙的饼。

清蒸的菜肴，一般配备发面花色面点为好。

357.南、北方宾客对面点各有什么不同要求？

南方人一般喜爱味甜、精细，形式多样的面点食品。

北方人偏爱蒸、炸、煮、烙，甜咸俱佳，以咸为主的面点食品。

第四部分　服务技艺

358.什么是公共关系?

公共关系就是社会组织预测趋势,发现问题,有计划地、积极而持久地运用各种传播沟通手段、改善与公共的关系,加强组织与公众之间的相互理解、相互信赖、相互支持,以促进组织利益和公众利益实现的一种管理活动或职能。

359.公关人员应具备什么样的性格?

公关人员应具备:宽宏豁达、热情开朗、兴趣广泛、情绪稳定乐观、意志坚定的性格。

360.公关人员应具备的良好品德是什么?

公关人员应具备:正派、真诚、谦虚和忠实的良好品德。

361.公关人员应具备哪些能力?

公关人员应具备:组织能力、适应能力、表达能力、宣传能力。

362.公关人员应遵守哪些职业道德准则?

公正、廉洁、求实、信用、守法,是公关人员应遵守的职业道德准则。

363.交际的原则是什么?

①入境问俗,入乡随俗;②以诚取信;③投人所好;④己所不欲,勿施于人;⑤宽以待人;⑥幽默。

364.交际中的礼节主要表现在哪些方面?

主要表现在见面礼节、行为举止、交际时间的选择、宴会中的礼节、送礼等诸方面。

365.消费者有哪些权益?

①购买决策权;②销货方式选择权;③选购权;④更换、退货及赔偿权;⑤取得售后服务的权力;⑥信息反馈权。

366.如何搞好与消费者间的关系?

①树立"消费者第一"的观念。

②维护消费者合法权利。

③对消费者进行科学管理。

④努力做好"售后服务"工作。

⑤及时正确地处理顾客的投诉。

总之,要搞好与消费者之间的关系,必须把消费者放在首位。切记:向消费者提供优质产品是搞好与消费者间关系的物质基础,周到的服务是搞好与消费者间关系的重要保证,及时正确地处理顾客的投诉是搞好与消费者间关系的重要环节。

367.饭店公关人员应具备哪些条件?

①品德高尚。要诚实、公正、助人、谦虚。

②作风优良。要埋头苦干、好学不倦。

③知识丰富。要精通公关专业知识、熟悉饭店管理和社交知识。

④能力较强。要善于人际交往、语言传播、调查研究、策划和组织工作。

⑤思维敏捷。要富有创造力,有超前意识。

⑥仪表端庄。要有高雅的风度和诱人的魅力。

368.什么是心理学?

心理学是研究人们的心理活动及其规律的科学。

369.研究顾客心理的重要意义是什么?

①有利于实现社会主义商业经营目的。

②有利于提高服务质量,促进社会主义精神文明建设。

③有利于给顾客当好参谋,满足顾客需要。

④备足餐具、用具、调味品,为顾客提供方便。

⑤严格按卫生"五四制"要求搞好环境和个人卫生。

⑥主动照顾有特殊需要的顾客。

370.当好顾客参谋应具备什么样的素质?

要想当好顾客参谋,必须具备如下4点要求:

①要诚心诚意,实事求是,把顾客的事当成自己的事办。

②要谦虚谨慎,尊重顾客,既要为顾客当好参谋,又不能全部包办代替。

③要熟悉业务,了解各地风味习俗,尽可能地为顾客提供实际要求并达到满意。

④要持之以恒,帮人到底,对工作极端负责,对人民极端热情,对技术精益求精。帮助顾客办好事,要做到始终一贯,千方百计地把事情办好。

371.一般就餐顾客有几种心理特征?

一般就餐顾客心理特征主要表现有:

①看经营品种的价格高低。

②看菜品质量的优劣。

③看售货就餐速度的快慢。

④对菜品味道的选择。

⑤对品种花样的选择。

⑥看餐厅环境和食品卫生的好坏。

⑦看服务态度的好坏等方面。

372.服务员应从哪几方面判断就餐客人的需要?

主要从5方面观察判断:

①观察顾客动态,判断就餐性质,掌握快慢要求。

②从语音判断顾客的家乡籍贯,辨清膳食口味特点。

③从谈话判断顾客的就餐目的,了解客人主要需求。

④从外貌判断顾客的年龄、职业,分清客人不同嗜好。

⑤从服饰举止判断顾客的经济条件和进餐要求,适当帮助

推荐菜品。

373.服务员怎样为不同就餐目的的客人当好参谋?

①以“宴请”为目的的,应突出菜肴丰盛的特点。

②以“品尝”为目的的,应突出风味菜点的特点。

③以“改善生活”为目的的,应突出菜肴鲜香的特点。

④以“团聚”为目的的,应突出菜肴整齐的特点。

⑤以“约会”为目的的,应突出菜点香甜的特点。

⑥以“便餐”为目的的,应突出菜点实惠的特点。

374.一般人的口味嗜好是怎样随季节的变化而变化的?

在酷热的夏季,一般人都愿意食用一些口味比较清淡爽口的菜肴。

在寒冷的冬季,人体需要大量的热量,因此,大多数人的口味又转向油重、味浓的菜肴。

这种一般人的口味嗜好与季节变化间的关系,是餐厅服务员必须掌握的接待常识。

375.地区差别与宾客的饮酒习惯有什么关系?

人们所处的地理位置不同,气候条件也不一样,气候差异对人们的饮酒习惯有着很大影响。

一般气候较冷的北方地区,人们对热量需求大,大多数人都养成了爱饮烈性酒的习惯。

一般气候温和的南方地区,人们又较喜爱饮用温和的酒。

376.一般就餐客人比较理想的就餐环境是什么?

①良好的卫生设施;②安静舒适的条件;③雅致幽闲的环境。

377.服务员应怎样为客人安排好就餐席位?

在安排就餐席位时,服务员应根据就餐客人的不同特点,尽量满足他们的要求。

一般属于好友聚会、喜庆包桌等多人就餐的，免不了喧哗，为了减少对周围客人的影响，有条件最好介绍他们到雅座或比较靠里的位置。

一般年轻的情侣，习惯借进餐的时机说悄悄话，他们最乐于选择僻静、靠边的位置，我们最好能为他们创造这样的条件。

老、幼、病、残、孕客人行动不便，我们应对这些客人予以特别的关照，最好安排他们在离服务台较近的地方，这样照顾起来方便。

穿着艳丽、较为讲究的客人，最好安排在餐厅中间的位置，这样既能适应他们的心理，又可起到点缀餐厅、烘托气氛的作用。

若有的客人喜欢自行选择席位，我们要尽量满足他们的要求。

378.服务员应怎样为老年就餐客人当好参谋？

老年人因受年龄、消化能力的限制，饮食嗜好与其他年龄的客人也有很大区别。

老年人一般喜松软轻油、易于消化和精细的菜点，应多为他们推荐软、嫩、酥、烂、滑、润以及易于消化的菜品为宜。

379.服务员应怎样为脑力劳动者当好就餐参谋？

脑力劳动者活动量小，对脂肪和糖的消耗量不大。按一般脑力劳动用餐客人的习惯，口味要求清淡适口，应多向他们推荐豆类、蛋类、蔬菜、鱼虾类、肉类等类原料烹制的菜品为宜，应避免高糖和高脂肪食品。

380.服务员应怎样为体力劳动者当好就餐参谋？

体力劳动者平素消耗能量多，需氧量高，体内物质代谢旺盛，代谢率高。按一般体力劳动用餐客人的习惯，以味重、油大、热量高的菜点为适口，应多向他们推荐些肉类、蛋类、糖类制品，

尤以炖、爆、炸、炒、涮等方法烹制的菜肴为宜。

381.客人在一个桌位上订餐后,又去邻桌会友,服务员应怎么办?

遇到这种情况,看台服务员应尽量给客人以方便。可及时前去询问客人:“同志,您的座位需要转到这里吗?”客人同意后,要及时转告上菜人员客人转到的位置。

382.外宾用中餐具,又使不好,服务员怎么办?

一般外宾对中餐具都有新奇感,虽不会用,也愿自己试试,例如用筷子夹东西等,当遇到他们因使用方法不对头,夹不上菜时,服务员应主动上前询问:“我能帮助您吗”?在宾客同意情况下,取用一双备用筷,为其做正确使用的示范动作。但要注意,示范时让客人夹菜,自己不要用筷子夹弄客人盘中的菜肴。

383.不属于自己所负责的餐桌客人叫给开票怎么办?

碰到这种情况,服务员要做好解释工作,可以说:“对不起,这张桌是××号服务员负责,请您稍等一会儿。”或是说:“负责您这桌的服务员到厨房端菜,我去给您叫,您别着急。”切忌顾客叫多声不理睬。

384.服务员遇上熟人用餐怎么办?

熟人来用餐,服务员也应该象对其它顾客一样,要分清先来后到,不能特殊关照或优惠。为了避免产生意见,最好安排在别的服务员负责的餐桌按序候餐。

385.顾客损坏了餐具怎么办?

这要看是有意还是无意损坏的。一般顾客都是不小心损坏的,服务员对这种情况,不要大声责备,应该和气地安慰顾客,讲清餐具赔偿原则,适当减收点折旧费。对有意损坏餐具的,应根据其损坏的东西照价要求赔偿,必要的应根据情节轻重处以罚款或报告公安部门协助处理。

386.遇有顾客的小孩在厅堂便溺怎么办?

若发生了上述情况,服务员不要有厌烦情绪,因为这是很难免又可以让人理解的事情。我们切不可训斥责怪,而应当耐心做好卫生宣传工作。同时,还要主动协助顾客清扫,以体现出热情服务和助人为乐的风格。

387.顾客要求菜肴回热怎么办?

服务员遇到这种情况,不应推却或拒绝,并应在可能的条件下,主动询问顾客是否加些别的菜,如果正赶上顾客太多,无条件满足客人的要求时,也应该善意耐心地做好解释工作。

388.顾客提出解决不了的问题时服务员应怎么办?

遇到这种情况,服务员一定要慎重行事,不要自做主张轻易答复或推诿,要把问题及时请示领导,能答复更好,不能答复也要耐心为客人做好解释工作。

389.服务员应如何对待用餐顾客的丢失物品?

对顾客遗忘的物品,服务员收检后,应为妥善保管。如有认领者,要认真仔细核对证件、特征、数量,然后办理认领手续。无人认领时,要及时上交领导。

390.用餐客人间发生争吵或打架时服务员应如何处理?

服务员要弄清原因进行调解。注意劝解要公正,不要有偏袒,更不能从中激化矛盾。

对于难于劝解的打架斗殴,要及时与公安部门联系。一般的争吵,服务员要耐心劝说,使之相互谅解。

391.顾客要求退饭菜时服务员应怎样妥善处理?

一般情况,如厨房没有下料制作,可予退换。

若是因原料变质或不卫生所致,应及时退换,并立即向厨房提出。

若确属烹调质量低劣的,也应及时退换,并表示歉意。

对无故退菜者，要耐心解释，讲明道理，婉言谢绝。

392.已经结业又进来顾客怎么办？

服务员应主动迎上前解释“对不起，炉灶已经封火了，今天让您白跑了，请您到××小吃店吃点简单的吧，想吃炒菜，改日来，我一定让您吃得满意。”

393.为客人上火候菜应注意什么问题？

上火候菜时，服务员一定要掌握动作迅速这一环，免得耽误时间，使菜肴失去火候菜的特点。还应注意要及时向客人介绍应尽快品尝，以不失菜肴的焦、酥、脆、嫩的风味和特点。

394.上汤菜时应注意哪些事宜？

端汤菜不要用抹布垫托，要用垫盘，注意端拿汤菜时，手指不能浸入汤内，汤中若有油末或煳葱花等物，应用羹匙撇出，切勿用嘴吹除。

395.筵席为什么要先上咸点心后上甜点心？

因为咸点心可以同菜肴间着上，调节客人的食欲和口味，先咸后甜不压味。反之，如果把甜点心和酒菜一起上席，客人吃了甜点再吃带咸味的菜肴，就有乏味的感觉。因此，上点心应先咸后甜。

396.水果为什么要饭后上？

因为水果中含有大量的营养素，能促进人体的消化器官的活动及消化腺的分泌，水果中含有大量维生素和矿物质，能使人体生理机能旺盛。饭后上水果，对于解酒、助消化、促进营养吸收更有明显的效果。

397.什么是唱收唱付？

“唱收唱付”是服务行业术语之一。所谓的“唱”字，在这里为“说、念”之意，之所以要用“唱”字来代之，是因为其中包含着服务员在收、支款额的“说、念”过程中熟能生巧，久而久之，产生

了一种特殊的艺术效果——无乐谱的"唱"。若通俗地解释"唱收唱付"服务程序,即指服务员在售货、收款过程中,以文明礼貌的举止,优美和谐的音调,念唱出所找顾客的款额。

398.什么是唱名解说?

"唱名解说"也是服务行业术语之一。所谓的"唱名",在餐厅服务工作中,即为"报菜名"。所谓的"解说",这里有双重涵义。其一是客人比较陌生的菜肴,很可能不清楚其正确吃法,这时,服务员要在报菜名的同时征询一下客人意见,若没用过此菜,要主动向客人介绍此菜的吃法。其二是对传统的名肴,要在报完菜名之时,简要为客人介绍一下菜肴的掌故。这样,既可以活跃气氛,又可使客人学到祖国古老的饮食文化知识。

399.散坐看台应怎样防止跑帐、漏帐?

散坐看台服务员在百忙中要多留意以下几种情况,便可防止跑帐、漏帐。

①对单个就餐顾客应多留意。

②对陌生就餐顾客应多留意。

③对餐厅门口附近就餐的顾客应多留意。

④对快要餐毕的顾客要多留意。

400.上带刺、骨、皮的菜品为什么要配带几只空碟?

席面台布洁白,如放上吃剩的刺、骨、皮等物,会沾污台布,造成台布杂乱,影响整洁美观。如将其放入空盘中,可保持台面整洁卫生,清爽利落,给人以快感。

401.香酥鸡、熗扒整鸡等整只菜上桌后服务员应做些什么?

"香酥鸡"、"熗扒整鸡"等无论怎样酥烂,仍然难以用筷子夹开,为了方便客人食用,服务员应及时用餐叉拨开若干块,让客人如意品尝。

402.上清蒸鸡为什么胸脯要朝上?

因为鸡的胸部肉质肥嫩，上菜时鸡胸脯朝上，会使菜肴显出丰满悦目，美观大方。同时也反映出我们礼貌待客热情服务的心意。

403.上清汤鱼翅怎样保持原副鱼翅的整体形状？

清汤鱼翅是筵席中的上品。厨房来菜，一般是一汤一翅，分两盘盛载。服务员要先在工作间用碟子侧盖住翅面，徐徐将另一盘汤倒入翅盆里（切不可把翅弄散），然后整盆上席。这样就能保持鱼翅原来的形态，使客人在吃之前能欣赏到这个菜的名贵以及厨师烹制的技术。

404.怎样为客人分清汤鱼翅？

服务员在分“清汤鱼翅”的时候，要先分翅后分汤。方法是左手拿公勺，右手拿筷子，把翅夹进公勺，再倒入客人小碗里，之后一勺一勺加汤。

405.为什么上松花要配姜醋汁？

因腌制松花蛋时放入了茶叶、石灰、儿茶酚、鞣酸单丁、氧化钠等物，它们会渗透到蛋体中去，加工时蛋白质分解产生一种氨气，使松花蛋具有一种涩味。另外在腌制加工中还有一定量的黄丹粉，这是一种毒性物质，姜、醋汁中含有挥发油和醋酸，能起到去寒、提味、杀菌、解毒的作用。

406.为什么上扒鱼翅要配香菜？

“扒鱼翅”配香菜，可以解除异味，增加色彩、提味。

407.为什么炖冬瓜盅要配精盐而不配酱油上席？

因为冬瓜的水分甚多，瓜味本身清淡。“冬瓜盅”是用鲜汤配料装入瓜内制成的。由于瓜的肉厚体大、水分多，味道又不容易渗透到瓜肉内，所以，食用“冬瓜盅”第一轮后便会出现味淡的感觉，在食第二轮时，一般客人都习惯再加点味。配精盐上席，正是为了补充咸味的需要。但“冬瓜盅”若加入酱油是会产生酸

味的。所以，一般应配精盐，而不配酱油上席。

408.脆炸菜品为什么要配喼汁、淮盐作佐料?

脆炸菜品配喼汁的作用有3点:

①可以解腻助消化;②增加香味和微弱的酸甜味;③能减轻脆炸食品的干硬程度。

至于配淮盐则是咸味的补充。它具有焦香、甘咸等优点。

409.为什么上螃蟹要配姜醋汁作佐料?

因为螃蟹寒性大，气味腥，配些姜醋汁食用，可以杀菌、祛寒、解腥、提鲜，吃起来更上口。

410.食清汤鱼肚为什么有人喜欢加点浙醋?

鱼肝含有丰富的蛋白质和少量的鳞、铁、钾，加上烹调时又以沸油涨发，因此脂肪质极重，用浙醋蘸食则有助于消化，容易使人体吸收养分。

411.为什么上烤鹅要配上梅子酱作佐料?

烤鹅皮脆肉嫩，味道肥美甘香，但因烤鹅的脂肪太多，多吃一点就感觉腻口。蘸梅子酱吃则能解腻促食欲。因为梅子含有很多有机酸，对解腻化滞有较大作用。梅子酱是用鲜梅子加生盐腌制再加白糖调制的，因此，吃起来酸甜适口，促进食欲。

412.为什么上拔丝菜要配上凉开水?

因为拔丝菜的外皮都挂有一层糖浆，上席时是极烫的，若直接夹食，会烫伤口腔。为了让客人吃起来方便，把夹起来的拔丝甜菜放入事先备好的凉开水碗中浸涮一下，使糖稍加凝固后再吃，这样糖皮脆而不沾牙，既能品尝其味，又不至烫伤口腔。

413.为什么上禾花雀要配加柠檬汁作调料?

因为柠檬汁能避除“禾花雀”的腥味，松软雀内脆骨，溶解食物中所含有的钙和铁，帮助人体对营养物质的吸收。

414.上爆双脆、清蒸白鱼、拌肚丝、春饼合菜都应配带什么

调味品？

"爆双脆"配卤虾油；"清蒸白鱼"配姜醋汁，"拌肚丝"配芥末汁，"春饼合菜"配葱丝、面酱。

415.上白切肉、鸡等菜为什么要跟配芥末、芝麻酱食用？

因为"白切鸡"、"白切肉"等菜性凉，油腻重，味较清淡，跟配芥末、芝麻酱一起食用，可以起到暖胃、起香、增味的作用。

416.上燕菜为什么要随上银耳汤？

"燕菜"虽属名贵佳肴，若事先摘毛不细，容易残留细毛，烹制后吃下对人体有害。银耳汤中的银耳，可把随燕菜进入人体并粘附在消化系统的细毛带走，排出体外。因此，银耳汤要随燕菜上。

417.上火锅、氽锅为什么要带腐乳、韭菜花？

火锅、氽锅菜肴蘸上腐乳、韭菜花等调料食用，可使菜肴产生一种特殊的香美味道，并可解腻、提鲜、增进食欲。

418.涮羊肉一般需要跟上哪些配料和调料？

配料一般需要酸菜、白菜、菠菜、粉丝等。

调料需要腐乳、辣椒油、芝麻酱、葱末、酱油、虾油、韭菜花、绍酒、香菜末、雪里蕻、香油、味精等。

419.上三烤类菜肴为什么要跟配大葱、甜面酱等佐料？

"三烤"(烤鸡、烤鸭、烤方)等菜肴，油腻较重，口味清淡，有的还带有毛腥气或鸭腥气，配上大葱、甜面酱等佐料，可以起到去腥解腻、调味的作用，若再配上荷叶饼、家常饼、千层饼一类的面食，更会锦上添花，增进食欲。

420.客人点元鱼的菜肴为什么要询问喝不喝元鱼的血？

因为元鱼血的营养超过元鱼肉，有大补的作用，所以应先问清客人意见。

421.上海参之类的菜品为什么要摆放餐叉？

因为海参之类的菜肴油光滑韧,食用时,用筷子不易夹起,特别是象牙筷子更难夹住海参之类的菜品,用餐叉便可以弥补这个不足,使用起来也很方便。

422.螃蟹和虾遇热后变红是怎么回事?

螃蟹和虾中均含有虾红素。新鲜时,常与蛋白质结合而呈现出青灰色。遇热后,虾红素被分解出来,因而出现红色。

423.食蟹后有腥迹怎么办?

吃螃蟹后若染上腥迹,可用以下方法去除:

①沾少许烧酒于棉球中,用其擦双手,再用清水冲洗,腥味就会消失。

②若衣服上沾染蟹黄,可用螃蟹的鳃轻轻擦染迹,然后用清水冲洗,就可以洗掉。

424.死鳝鱼为什么不能吃?

因为已死的鳝鱼体内含有较多的组氨酸,组氨酸性质不稳定,容易产生分解,变成组胺。已死的鳝鱼随着时间的增长,产生的的组氨酸分解成组胺也就增多,组胺是一种有害物质,吃后会引起食物中毒。

425."鳝鱼吃后会犯病"这种说法有根据吗?

这种说法是缺乏科学根据的。其理由有3点:

①鳝鱼的营养价值高,蛋白质含量平均在18%~20%左右。其中铁的含量比鲤鱼、黄花鱼高1倍以上。

②鳝鱼肉内含有人体所需的多种氨基酸,其中以组氨酸含量较高,构成了鱼肉的鲜美味道。

③中医认为,鳝鱼性温,可以补中益气,对血气不调、风湿病等均有一定的疗效。

综上所述不难看出,鳝鱼不仅含有较丰富的营养成分,同时还具有一定的医疗功效,并未发现有致病的特殊成分。

因此，我们说“鳝鱼吃后会犯病”的说法并无科学根据。

426. 咸蛋的蛋黄为什么会出油?

鲜蛋的成分中有蛋白质、脂肪。这两种成分在鲜蛋中混合成很均匀的乳状液。当鲜蛋用盐腌制后，由于盐分侵入蛋内，鲜蛋的蛋白质受盐作用而发生缓慢的变性凝固，将油脂从蛋白质组织中挤出而集合在一起，所以咸蛋煮熟时，蛋中的蛋白及脂肪已分别存在，因而能见到油。

427. 老年人为什么不宜多吃动物油脂?

动物油中含有的高级饱和脂肪酸比植物油要多，而饱和脂肪酸又容易凝固沉积在血管壁上，引起人的动脉硬化。

动物油中含胆固醇也较多。人们都知道，过多的胆固醇还会使人的血管粥样硬化，引起冠心病。

因此，不仅老年人不宜多吃动物油脂，年轻人也以少食为好。

428. 怎样为客人分鸽吞燕?

分“鸽吞燕”与分“清汤鱼翅”大不相同。上席时，服务员要注意先分汤后分鸽。即先将炖盅内的汤分进各客人的小碗里，然后再用叉子压住白鸽，用刀从中间分开，切成块和燕窝一起再分给客人。

429. 分鸽吞燕为什么要先分汤后分鸽?

先分汤后分鸽的原因有两点，一是保持汤清，特别名贵的炖品，都以汤清为最佳，若把炖汤搞混浊，客人必不满意。二是便于分鸽，只有先把汤分掉，才能分鸽，不然的话，汤浸白鸽，既难于下刀，又可能会把汤溅洒。

430. 分片皮鸭、鹅为什么要动作快捷?

吃这类菜主要是取其皮脆酥香之特点，如果片皮动作缓慢或分菜不及时，鸭、鹅皮就会收缩回软，失去风味特点。所以，不

但片皮动作要快，上席分菜也要抓紧时间。

431.筵席名称为什么习惯以第一道热菜定名？

筵席第一道热菜为全席名称由来已久，随着历史的发展和筵席形式的演变，这种用名一直延用至今。如："海参席"一般第一道热菜就为海参；"鱼翅席"第一道热菜为鱼翅，如此等等。

筵席一般习惯以全席最贵重的热菜为第一道菜，成为一席菜中之首，这能突出重点，活跃气氛。因此，人们习惯地把第一道热菜定名为筵席全称。

432.中餐筵席对鸡、鸭、鱼类菜肴上菜有何特殊要求？

"鸡不献头，鸭不献掌，鱼不献脊"，这是对鸡、鸭、鱼类菜肴上菜的特殊要求，服务员应特别注意。

433.一般人过生日为什么都习惯吃面条？

相传，汉武帝跟文武百官闲聊，他说《相书》上讲，人中（人的上唇正中凹痕）长1寸，能活一百岁。此时，侍中东方朔噗哧一笑。百官为此大惊，嗔怪他嘲笑皇上，东方朔辩解道：我哪敢嘲笑陛下，我是笑彭祖的脸呀。彭祖活了八百岁，人中得8寸长。那他的脸该有多长呀！汉武帝和百官听了哄堂大笑。古人称脸为面，脸长就叫"面长"。因为人们心里上都有长寿愿望，故流传下来过生日吃长寿面条之俗。

434.我国民间传统福字倒贴为何因？

相传，此俗源于清代恭亲王府。每年在春节前夕，恭亲王府都习惯贴几个大福字，以图吉利。这年，大管家照例写了几个斗大的"福"字，叫人贴于库房和王府大门上。可巧，这次正赶贴字的家丁不识字，竟将大门上的"福"字贴倒了。为此，恭亲王福晋十分脑怒，欲鞭惩戒。亏了大管家巧嘴美言才逢凶化吉，他跪倒在福晋面前陈述："奴才常听人说，恭亲王寿高福大造化大，如今大福真的到（倒）了，乃吉天之兆。"恭亲王福晋一听，也合情理。

"怪不得过往行人都说恭亲王府福到(倒)了,古语说千遍,金银增万贯。没学问的奴才,还真想不出这种招式呢!"于是,他大发慈心,遂赏管家和家丁 50 两银子。从此,福字倒贴之俗便传入民间。

435.我国民间传统的"囍"字是怎样产生的?

相传,明朝时的杭州有个方秀才,进京赶考,途经苏州,见岸上灯火辉煌,笙歌贯耳。待船靠岸一看,原来是一户富商悬联招婿。联曰:"走马红灯,灯红马走,红灯灭熄,走马停步"。虽这里人山人海,但却无人敢来应对。方秀才一时也被难住。为了不误考期,只得牢记对联先赴京城。开科考试那天,主考大人以飘扬的"飞虎黄旗"为题出了一联:"飞虎黄旗,旗黄虎飞,黄旗翻卷,飞虎藏身。"此时,方秀才不觉心里一亮,便以苏州富商招婿悬联作对,主考大人听后,大加赞赏,并将其录取为进士。方秀才归途中喜气洋洋,经苏州时,仍见招婿悬联无人应对。此时,方秀才便把主考大人出的上联作下联应对。富商认为绝妙无比,便设宴招其为乘龙快婿。一副天赐巧合的对联,竟使方秀才双喜临门。为表达喜悦之情,方秀才在洞房花烛夜的新房墙壁上并排而工整地书写了两个大红的"喜"字,即"囍"。

436.伊斯兰教的五点基本信仰是什么?信仰核心又是什么?

信真主,信天使,信经典,信使者,信后世。伊斯兰教要求穆斯林必须诚信这 5 大信仰。

在 5 大信仰中,其核心最重要的是信真主。即相信真主是宇宙万物的创造者、恩养者和唯一的主宰。

437.为什么把莲花视为佛教文化的象征?

相传,释迦牟尼本为天上之菩萨,下凡降生到迦毗罗卫国净饭王处之前,宫庭里出现 8 种瑞祥,百鸟群集在王宫顶上,鸣声

相和，四季花木盛开，尤其是池内突然开放出大得象车盖一样的莲花。这时，王后摩耶夫人心中得到预感，便退入后宫，凝神静思。菩萨化作一头6牙白象来入胎了……释迦牟尼后来得道，每当他传教说法时，就坐“莲花座”，坐姿亦成“莲花坐姿”，即两腿交叠，定心向上。再则，古印度很早就有爱莲的风气。莲花的自然美，特别是出污泥而不染的风格，完全可以用来象征佛教的“有志者应努力修行，不受污染，超凡脱俗，达到清净无碍的境界”的理想。

438.基督教徒在胸前划“十”字表示什么意思？

此俗源于基督教的标志——十字架。

相传，基督教的创始人耶稣基督是上帝的亲子，为了拯救人类，往巴勒斯坦传道，鄙视和谴责富人，倾向于下层人民。后来，巴勒斯坦犹太上层分子勾结罗马总督将他逮捕，钉在“十字架”上。所以该教以“十字架”为标志，教徒们常在胸前比划“十字”，意在向耶稣基督表示虔诚，祈求他饶恕“原罪”，消灾弭祸，保佑其平安无事。

439.为什么服务员要懂得烹饪知识？

经营烹饪食品，是我们餐厅服务员的专职工作。一个服务员如果不了解自己所售食品的具体情况，就无法热情为顾客介绍其风味和特点情况，顾客得不到消费前的第一印象（即对食品的初步了解），心里没个底，就不会花“冤”钱去买你的出售的食品。这样，企业的经济效益也就不会得到提高。

因此，餐厅服务员懂得烹饪知识，对于搞好优质服务，维护企业的利益有着极其重要的作用。

440.服务员应了解哪些烹饪知识？

①了解各种动、植物原材料的名称、特点。

②了解一般原材料的初步加工方法及刀工、切配等常识。

③了解一般的烹调方法。

④了解不同菜系的划分、区别、特点等知识。

441.服务员鉴别主食、菜品的质量有哪些方法?

服务员鉴别主食、菜品的质量,主要方法是从色泽、汁芡、火候、刀口、配料、形状、味道来鉴定。

442.服务员应怎样把好主食、菜品质量关?

不符合质量要求的不卖,分量不足的不卖,不符合卫生要求的不卖,腐烂变质的不卖。

443.中餐服务与西餐服务主要区别是什么?

中餐服务与西餐服务主要区别有如下几点:

①中餐大多采用合餐制;西餐基本上采用分餐制。

②中餐的主要餐具是:碗、筷、匙、盘,而盘子是辅助性餐具;西餐的主要餐具是:盘、刀、叉、匙、碗,而盘子是主要餐具。

③中餐各式菜肴可用筷子和匙来吃;西餐菜要分别用不同餐具。

④中餐服务分工不细;西餐服务岗位分工明确、各司其职。

⑤中餐服务一般"先宾为主",分菜、斟酒按席次进行;西餐服务讲究"女士们优先"。

444.使用汤匙应注意哪些事宜?

①拿法不可拇指捺着,应将中指伸直托住。

②取汤时要向外舀,不应向内舀。

445.西餐使用刀、叉、匙是怎样分工的?

吃冷盘用叉,吃汤用大匙,吃鱼用银刀叉,吃肉用钢刀叉,吃生菜用叉,吃布丁和点心用叉或匙,吃水果时用刀及叉。

446.用银器盛食物为什么不易变坏?

用银器盛放的食物中溶解有极为微量的银,变成了银离子。银离子有凝固蛋白质的作用,即对细菌的繁殖产生抑制作用。

所以，用银器盛放食物不易变坏。

447. 饮食业成本核算有哪些重要意义？

①正确执行党的物价政策；②维护消费者的利益；③为国家提供盈利；④促进企业的经营管理。

448. 怎样正确对待饮食业成本核算工作？

成本核算是企业经营管理的一项重要内容。饮食业的职工，是饮食业成本核算的具体执行者。因此，一定要勤学苦练，熟练地掌握核算业务，严格建立健全各项规章制度，把好关口，堵塞漏洞，确保企业各项计划指标的完成。

449. 饮食产品成本的三要素是什么？

主料、配料（也称辅料）和调味品，这3类原料是核算饮食产品成本的基础，我们称之为饮食产品成本的3要素。

450. 饮食业的经营具有哪3方面的职能？

①生产加工；②劳动服务；③商业零售。

451. 成本核算的原则是什么？

①坚决执行有关的物价政策，上级规定的毛利率，不得随意突破。

②要有为四化建设服务、为人民生活服务的思想，兼顾国家、集体、个人、消费者四方面的利益。

③要着眼于降低损耗，提高产量，薄利多销，不能单纯依赖提价来保证经济效益，更不能损害消费者的利益。

④盘点、核算、计价要实事求是，是多少就是多少，不能以少报多或以多报少。

452. 影响净料成品的因素是什么？

①原材料的进货价格和质量及加工的损耗程度。

②净料率的高低，即加工处理后的净料与毛料的比率的高低。

453.计算生料成本有哪四个程序？怎样计算？

①拆卸毛料，分清净料、下脚料和废料。

②秤量生料总重。

③分别确定下脚料、废料的重量与价格并计算其总值。

④生料核算成本。

生料成本的计算公式是：

$$生料成本=\frac{毛料总值-下脚料总值-废料总值}{生料重量}$$

454.什么是毛料？

没有经过加工处理的原料叫毛料。

455.什么是净料？

经过加工，可用来直接配制成品的原料叫净料。

456.什么是净料率？计算净料率用什么公式？

净料重量与毛料重量的比率叫净料率。

其计算公式为：

$$净料率=\frac{净料重量}{毛料重量}\times 100\%$$

457.什么是利润率？

利润率是利润与销售额之间的比率。

458.什么叫成本利润率？计算成本利润率用什么公式？

利润与成本的比率叫成本利润率。

其计算公式为：

$$成本利润率=\frac{产品利润}{产品成本}\times 100\%$$

459.什么叫销售利润率？计算销售利润率用哪个公式？

利润与销售价格的比率叫销售利润率。

其计算公式为：

$$销售利润率=\frac{产品利润}{产品销售价格}\times 100\%$$

460.什么是税率?

税率是税金与销售额之间的比率。

461.什么是费用率?

费用率是费用与销售额之间的比率。

462.什么是损耗率?计算损耗率用什么公式?

与净料率相对应的是损耗率。也就是毛料在加工处理中所损耗的重量与毛料重量的比率。

其计算公式为:

$$\text{损耗率} = \frac{\text{损耗重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\%$$

463.降低成本和改善经营管理的主要环节包括哪些?

①抓好采购进货;②加强贮藏保管;③提高切配技术;④合理组织烹调和销售;⑤降低经营管理费用开支。

464.什么叫毛利率?计算毛利率用什么公式?

毛利率是毛利与成本或产品的销售价格之间的比率。

其计算公式为:

$$\text{毛利率} = \frac{\text{产品毛利额}}{\text{产品销售价格}} \times 100\%$$

465.确定产品毛利率应遵循哪些原则?

①凡与人民生活关系密切的大众化饭菜,毛利率应低一些。

②筵席和特色名菜、名点的毛利率应高于一般菜、点的毛利率。

③技术力量强、设备条件好、费用开支大的企业,毛利率可以高一些。反之,应略低。

④时令品种的毛利率可以高一些。反之,应低些。

⑤用料质量好,货源紧张,操作过程复杂精致的,毛利率可以高些。反之,应低些。

466.售价应怎样计算?

售价的计算公式是：

售价 = 成本 ÷ (1 - 毛利率)

例：一盘炒猪肝成本 1.10 元，毛利率是 40%，求售价？

解：1.10 元 ÷ (1 - 40%) = 1.83 元

答：应出售的金额为 1.83 元。

第五部分　内宾习俗

467 我国有多少个民族？主要少数民族有哪些？

我国共有 56 个民族。

少数民族 55 个。

主要少数民族(按人口多少为序)有：壮族、回族、维吾尔族、彝族、苗族、满族、藏族、蒙古族、土家族、布依族、朝鲜族、侗族、瑶族、白族、哈尼族、哈萨克族、傣族、黎族、傈僳族、畲族、拉祜族、高山族、佤族、水族、东乡族、纳西族、土族、柯尔克孜族、羌族等二十几个超过 10 万人的少数民族。

468．什么是民族风俗？

一般是指各民族在社会发展中长期沿袭下来的礼节、风尚、习俗的总和。

469．春节是哪一天？过去和现在人们在风俗习惯上有何变化？

春节，是我国民间最重视的传统佳节。时间在每年的农历正月初一。

从过去的"过年"到现在的春节，几千年来形成了许多风俗习惯，一些带有迷信色彩的风俗习惯，如接神、敬天等，随着人们科学文化水平的提高而逐渐被破除；一些富有生活情趣和积极意义的习俗，如扫尘、贴春联、挂年画、放鞭炮、拜年、舞龙、舞狮、踩高跷、逛花市、逛庙会等，至今盛行。初一破晓，北方人习惯吃饺子，南方人吃汤元。白天吃的都是头些日子备好的丰盛食品。

470．我国民间传统的元宵节起源于何时，人们在这个民间节日里都有哪些习俗？

元宵节起源于汉朝。据说，汉高祖刘邦死后，吕后篡权。吕后死后，周勃、陈平等人，扫除"诸吕"，拥刘恒(即汉文帝)为主。

因为扫除"诸吕"的日子正是农历正月十五,所以每到这天夜晚,文帝都要出宫游玩,"与民同乐",以示纪念。"夜"在古语中又叫"宵"。于是,汉文帝就将农历正月十五这一天定为"元宵节"。

元宵之夜,大街小巷到处张灯结彩、猜灯谜、吃元宵等,成为世代相沿的习俗。

471. 清明节在哪一天? 人们在这个民间节日里都有哪些习俗?

清明节是我国民间传统节日,在每年公历 4 月 5 日前后。

人们在这个民间节日 里除扫墓外,还有荡秋千、蹴鞠、踏青(即现代的春游)、植树、放风筝等有益的活动。

472. 端午节是哪一天? 人们在这个民间佳节里都有哪些习俗?

农历五月初五,是我国民间传统的端午节。

在这个民间佳节里,一般的习俗是悬白艾、菖蒲,吃粽子;南方各省普遍习惯用赛龙船活动来纪念这个节日。

473. 中秋节是哪一天? 人们在这个民间佳节里都有哪些习俗?

每年农历八月十五是我国传统的中秋佳节。

中秋节时,我国人民有祭月、赏月、挂彩灯、吃月饼、合家团聚等民间习俗。

474. 重阳节是哪一天? 人们在这个民间佳节里都有哪些习俗?

农历九月九日,是我国传统的重阳节。

重阳节活动内容丰富多彩,主要有:登高、赏菊、饮菊花酒、插茱萸、吃重阳糕、骑马射箭以及敬老等活动。

475. 腊八节是哪一天? 过去和现在人们在风俗习惯上有何变化?

每年的农历十二月初八，是我国传统的“腊八节”。

古时的春节，实际从这天就算开始了。民俗又称其为“小年”。逢到这天，人们要吃顿“腊八粥”，其含有喜庆丰收并预祝来年大吉之意。

时至今日，我国的北方及江浙沿海和西北的一些地区，仍保留着吃腊八粥的习俗。目前，不少地区实际上已把腊八粥变成了节令食品小吃了。

476．龙头节是哪一天？人们为何要在这天纪念“玉龙”？

每年的农历二月初二，是我国农村传统的“龙头节”。

相传武则天篡权，自封大周武皇帝。玉帝得之大怒，命四海龙王三年不准向人间降雨。“玉龙”为救百姓向人间行雨，被玉帝打到凡间变成白马，跟唐僧受尽磨难。后因取经有功，又被重召回天河。它又再次救民行雨，玉帝再次把它压在山下受罪。人们知道后，为解救并报答“玉龙”的救命之恩，急待金豆开花。正在二月初一这天，一个赶集的老婆婆背着的包谷撒在地上，被急找金豆的人们发现，他们认定这包谷就是金豆。农历二月二这天，家家户户都炒包谷花用簸箕供到当院，“玉龙”终于得救重上云天。民间为了纪念它，后来每年逢农历二月二这一天，很早就起来炒包谷花。

477．那达慕大会在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

“那达慕”在蒙语中有娱乐或游戏的意思，其内容丰富多彩：有动人的赛马、摔跤，有令人赞赏的射箭，有争强斗胜的棋艺，还有引人入胜的歌舞等活动。

478．宰牲节在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

回历的十二月十二日，是回族的传统“宰牲节”。

每年过"宰牲节"时，凡牲畜超过一定数量的人家，都要宰杀一些牛羊。凡宰杀的绵羊要181天的，牛要两年零一天的。宰的肉，自家可食用1/4，其余部分要送给最穷的人。

479．古尔邦节在何时？为何宗教的传统节日？哪些民族庆祝古尔邦节？

每年回历的十二月十日，是伊斯兰教的传统"古尔邦节"。

在我国，信仰伊斯兰教的回族、维吾尔族、哈萨克族、柯尔克孜族、撒拉族、东乡族、塔吉克族、塔塔尔族、保安族和乌孜别克族等十个少数民族，都把它当作自己民族的节日，并以各种方式来热烈庆祝。

480．肉孜节在何时？为何宗教的传统节日？哪些民族举行纪念活动？

每年回历的十月一日，是伊斯兰教的传统"肉孜节"。

在我国，信仰伊斯兰教的回族、柯尔克孜族、维吾尔族、哈萨克族，这天要到清真寺做礼拜，然后还要去扫墓、诵经，全家吃"粉汤"，结伴拜年。

481．望果节是哪个民族的传统节日？一般在何时举行哪些活动？

"望果节"是藏族人民预祝农业丰收的传统节日。

"望果节"没有固定的日子，一般在谷物成熟之际举行。过去纪念"望果节"多带有迷信色彩，供龛求神，祈求好收成，并举行角力、斗剑、耍梭标等活动。如今的"望果节"，多为积极因素，其内容丰富多彩，人们不仅赛马、射箭、唱戏、歌舞，而且还要举行庆祝活动。

482．雪顿节在何时何地？为何民族的传统节日？过去和现在的纪念活动有何变化？

"雪顿节"是西藏藏族的传统节日。一般在每年藏历的七月

一日到五日举行。

“雪”在藏语中，是“酸奶子”的意思，“顿”是“宴”的意思。过去的“雪顿节”就是吃酸奶子的节日。后来，由于节日活动逐渐演变为以藏戏会演为主，如今人们又把它称为“藏戏节”。

483．洗澡节是哪个民族的传统节日？人们要在何时举行怎样的庆祝活动？

“洗澡节”是藏族独特的一个传统节日。

每当金风送爽、秋色宜人的时节，藏家男女老少便兴高采烈地背着帐蓬、衣服、卡垫，拿着青稞酒、酥油茶、糕点饼干，离开城镇，奔向河边溪畔，搭起帐蓬，争相下水游泳、嬉戏、洗刷，欢度一年一度为期7天的“洗澡节”。

484．沙格达娃节是纪念谁的节日？何时何民族要庆祝这个节日？

“沙格达娃节”是纪念释迦牟尼涅槃的节日。

每逢藏历四月十五日这天，西藏的藏族及其他民族都要欢庆这个节日。

485．苗年节是哪个民族的传统节日？一般在何时？怎样庆祝？

“苗年”是苗族人民的传统节日。

“苗年”节没有固定的日期。一般都在秋后選择农历十月的第一个卯日或丑日举行，季节来迟，也可在第二个或第三个卯日举行。节日期间，一般要杀猪宰羊，烤酒打粑，祭祖庆丰年。同时，还要举行丰富多彩的赛芦笙、跳芦笙舞、斗牛、赛马、斗鸡等活动。

486．赶秋节是何地何民族的传统节日？都要举行哪些庆祝活动？

每年农历立秋这一天是湘西麻栗场苗族人的特有节日“赶

秋节"。

湘西麻栗场的秋天迷人、热闹非凡。有当地的民间工艺品集市、花市、瓜市、果市、包米粑粑市、米豆腐市，这些都吸引着八方来客；操坪上还有"接龙舞"；苗歌台上有对歌赛；体育场上还有打秋千；入夜电影放影队还要进寨放电影等丰富多彩的活动。

487.踩山节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

"踩山节"是在每年农历的正月十五，为四川叙永县宝佤山一带苗族的传统节日。叙永县正东的苗族，又把这个节日定在每年的二月初五举行。这两地虽日期定的不一样，但其纪念活动的内容却都是青年男女欢乐和谈情说爱的日子。

488.跳花节在何地？为何民族的传统节日？一般在何时举行何种庆祝活动？

"跳花节"是苗族的交谊节日。至今流行于云、贵、川苗族聚居的山村。

每年春暖花开时节，一般多在农历正、二月间，也有四、五月间举行的。其活动内容主要是在"花场上"跳舞欢庆佳节。

489. 吃丑节在何时何地？为何民族的传统节日？何为吃丑节？

每年的农历七月初四，是台江县番台、巫脚、麻栗一带苗族人民的传统"吃丑节"。

"吃丑节"，在苗族语里叫"鲁秀"。它是苗族人民调节劳动生活，预祝五谷丰收的节日。其活动的主要内容是斗牛表演，然后载歌载舞，饮酒同庆。

490. 爬坡节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历六月十九，是贵州凯里、黄平、麻江、丹寨、雷山

等地苗族的传统“爬坡节”。

这一天，凯里城西的香炉山上，汇聚四面八方赶来的青年男女，举行对歌、唱歌、唱飞歌、游方、跳舞、斗雀等活动，以示庆祝。

491. 姐妹节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年从农历三月十五开始，接连3天，贵州清水江畔一些苗族村寨要举行传统的“姐妹节”。

“姐妹节”，又叫“吃姐妹饭”。如今这不仅是妇女们的节日，而且变成了苗族青年男女的共同佳节。节日期间，除了要吃姐妹饭外，还要举行斗牛、赛马，以及踩芦笙舞与踩鼓舞等活动。

492.吃新节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年农历六月的第一个卯日，是居住在贵州清水江和都柳江中、上游苗族的传统“吃新节”。

节日活动主要有斗牛、赛马，以及踩芦笙舞与踩鼓舞等。

493.龙船节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历五月二十四日到二十八日，是贵州东南部清水江一带苗族同胞的传统“龙船节”。

节日期间，百里上下大小村寨的苗家人都要聚集到河坝上共度佳节。其活动内容主要是赛龙船。赛完还要举行踩鼓舞、踩芦笙舞、赛马、斗牛、游方以及球类比赛等活动。

494. 闹鱼节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历六月十八日，是广西苗族自治县附近一些寨子的传统“闹鱼节”。

这天的主要活动是上午进行斗鸟活动，下午举行“闹鱼”（名

曰闹鱼，实为闹人）活动，以示欢庆。

495.火把节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

一般在农历的六月二十四日到二十六日的晚上，云南、四川部分地区的彝族和白族流行着传统的"火把节"。

在这个传统的节日里，他们白天饮酒庆贺，并举行摔跤、斗牛、射箭、赛马等活动。夜晚，人们汇集在村头、寨边或广场，举行篝火晚会，并燃起火把游行、歌舞，以表示驱虫求福。

496.歌墟节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年农历正月十五、三月初三、四月初八、五月十二，在广西壮族居住区流行着这一传统的"歌墟节"。

这个传统的节日主要活动就是会歌赛。人们以"会歌"的形式来欢庆佳节。

497.牛王节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历四月初八，是壮族人的传统的"牛王节"。同时又是桂北地区侗族、瑶族、苗族等少数民族的喜庆佳节。

这一天，他们要杀鸭宰鸡做乌饭，用佳肴美酒隆重纪念"牛王节"。有的地方的人还要走亲串寨互相祝贺；有的地方的人还把这天定为传统的"会期"日，进行集中贸易。

498.花王节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历二月十九日，是壮族人民传统的"花王节"。

"花王"，在壮语中为"花婆"之意。是壮族人民信仰的生育女神，也是儿童的守护神。这天的主要活动是友好聚会，杀鸡供神，同心同意的就结拜为异姓姐妹。

499.跳花会在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历正月初一至二十一日，是布依族人传统的节日“跳花会”。

在节日期间，布依族的青年男女，在响震空谷的牛皮大鼓和锵锵的铙钹声伴随下翩翩起舞，口唱情歌，欢度节日。人们又把这个节日看成是青年男女的“搭桥会”。

500.三月三是何地何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年农历的“三月三”是广西三江县侗族人的传统节日。该地区的苗族、瑶族、壮族、汉族也同样举行庆祝活动。

“三月三”即是人们欢庆对歌、投亲访友的活动时机，同时又是举办规模宏大的物资交流活动的吉日良辰。

501.赶坪节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历八月十五日和八月十六日，是贵州省侗族人民的传统“赶坪节”。

其活动内容主要有赛芦笙、对歌等活动。

502.花炮节在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历三月初三，是侗族人民一年一度的“花炮节”。

其活动内容主要是在芦笙、锁呐声的伴奏下，燃放花炮。人们谁抢到花炮弹出的缠有红丝线的铁圈，谁就会得功受奖。人们以这种有趣的活动方式，来欢庆这个传统的“花炮节”。

503.斗牛节是何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历八月逢亥那天，是侗族人民传统的“斗牛节”。

其活动主要在芦笙、锣鼓等乐器声的伴随下，举行斗牛竞赛活动。

504.夕九节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历五月二十九日，是广西桂西地区的瑶族人民的传统“夕九”节(瑶人称其为“泣九”，意即“夕九”节)。

每年的这一天，瑶家的村村寨寨，都要杀猪宰羊添菜置浆，擂响牛皮鼓，亲友互访拜年，一派“春节”的景象。

505.达努节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历五月二十九日，是广西都安瑶族人民的传统“达努”节。

其活动主要内容有走亲访友、互庆丰收，村村寨寨擂起铜鼓，人们欢庆唱歌跳舞，共享丰收的喜悦。

506.干巴节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年农历的三月三，是云南河口瑶族自治县瑶山兰靛瑶人民的独特传统的“干巴”节。

其主要活动是男人们竞赛打猎、捉鱼；妇女们在家宰鸡宰鸭，染制各色糯米饭；傍晚男人们回寨后互相串访，举杯庆贺；晚上，青年男女围在火炉边唱瑶歌。

507.倒稿节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历十月十六日，是江华瑶族人民传统的“倒稿节”。

其活动内容白天有斗牛赛，晚上青年男女一起唱“倒稿歌”(即丰收歌)。

**508.歌堂节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内

容主要有什么？

"歌堂"节，每三至五年举行一次，一般都选在农历的十月十六日，活动为期3天、9天不等，是粤北一带八排瑶族人民的传统节日。

其活动内容主要是青年男女对唱情歌、谈情说爱、唱歌求偶、欢庆节日。

509.三月街节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历三月十五至二十五日，是云南大理地区的白族同胞的传统"三月街"节。大理三月街又名"观音市"，街期原为6天，后改为10天，即每年农历十五至二十五日。

在节日期间，白族同胞要举行歌舞、射箭、赛马等活动，附近的彝族、藏族、傈僳族、纳西族、怒族、汉族同胞也一同参加。

510.渔潭会在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年农历的八月十六日，是云南大理苗族同胞的传统节日"渔潭会"。

节日期间，人们要汇集到苍山旁洱海边上，选购琳琅满目的商品；在遮荫的山地上还有青年男女起舞欢歌，庆祝节日。

511.星回节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历六月二十四日，是滇西一带彝族、白族、傈僳族等民族共同的传统节日"星回节"(又名"火把节")。

其活动内容主要是当地这些民族为缅怀先人，而在这一天的夜晚，千村万寨同时点燃火把，以示纪念。满山遍野的火把，呈现出一派星光灿烂的美景，同时又能消灭大量的蚊虫和农作物的害虫，对夺取粮食丰收起了积极的作用。

512.哈尼族都有哪些主要传统节日？

哈尼族是一个有众多节日的民族。一年有过不完的节日。栽完秧后要过“那尼节”，六月要过“苦扎扎”节，十月要过“十月节”等。上述3个节日是哈尼族人最主要的节日。

513.哈尼族的苦扎扎节流行于何时何地？其活动内容主要有什么？

一般在每年农历的六月二十四日前后（节期3至6天），为红河地区哈尼族的传统“苦扎扎”节。

节日期间，人们要杀牛祭神，青年们要聚集一起荡秋千、摔跤、唱歌跳舞、庆祝佳节。

514.泼水节在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的傣历六月十五日，时值清明节后，是傣族同胞传统的“泼水节”。“泼水节”是傣族的新年，为一年中最盛大的节日。

节日期间，人们要互相泼水祝福，并进行拜佛、祭祖和赛龙舟活动。

515.刀杆节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历二月初八，是云南傈僳族人民的传统“刀杆节”。

其活动内容是傍晚观赏彪形大汉赤脚走“火海”，赤手捧火炭擦脸、舞火球等惊险的表演。次日汇集到羊肠河畔的草坪上，再次观赏他们的赤脚赤手攀刀杆的硬功夫表演。

516.丰年祭在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历八月（活动10天左右），为台湾山区高山族人的传统“丰年祭”。

其活动内容主要是祭祖和篝火舞会，并用歌声展望未来，预

祝来年丰收、平安兴旺。

517.端节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年在农历八月下旬至十月上旬，每逢“亥”日，各地的水族同胞都要按先后顺序举行“端”节。聚居在贵州南部都柳江畔的水族同胞，每到十月一日至三日举行。

其活动内容主要有击铜鼓、奏芦笙、跳铜鼓舞、斗角舞、赛马等，以示欢度“端”节。

518.纳西族的火把节在何时？其活动内容主要有什么？

每年的农历六月二十五日，是纳西族同胞的传统“火把节”。

纳西族的“火把节”，是为了纪念先人而定下的。这天晚上，人们要点燃火把，照亮庄稼，尽情歌舞，同时又起到了消灭害虫，预祝来年丰收的作用。

519.目脑大会在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历元月中旬，为云南省陇川县景颇族人民的传统节日。

其活动内容主要是在大鼓、鋩锣和“东巴”乐器的伴奏下，举行跳“目脑”(传统大型歌舞)活动。

520.诺劳孜节在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年农历的二月十五日，是柯尔克孜族人民传统的“诺劳孜节”。

其活动内容主要是举行祭祀仪式，向祖先和神灵供献祭品，欢庆一年一度的新年——诺劳孜(意为“春雨日”)。

521.七月会在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历七月中旬到九月中旬期间选择一天，青海省民和县官亭、中川、甘沟一带的土族人民要举行传统的'七月会"节日。

节日期间，人们要用大莱饼和烟酒等到会场“献供”，然后观赏舞蹈表演，庆祝佳节。

522.阿涅节在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

中国传统的农历春节，在达斡尔族语中称为“阿涅”。

其活动内容丰富多彩。有拜年、吃饺子、游戏等活动。一般要持续到正月十五。正月十六定为达斡尔人的“黑灰日”。这天要人人都把手和脸上抹满锅底黑灰，然后互抹，以消灾纳福。预祝来年的丰收和幸福。

523.庙节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

“庙节”是毛南族人的传统节日。毛南族的“庙节”，以毛南山乡的铁坳为界，以下为下团，以上为上团。下团庙即“分龙节”。从夏至之日起，按地支顺序，数到辰日便是上团庙，从辰日倒数至亥日便是。

其活动内容主要是家家户户蒸五色糯饭和粉蒸肉，折回柳枝插在中堂，把五色糯饭捏成小团，粘于其上，以表示农家硕果累累、五谷丰登。

524.八月节在何时？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

每年的农历八月十五至二十日，是仡佬族人民最隆重的“八月节”。

其活动内容主要有按民间传统杀牛分牛心；用三牲(小猪、公鸡、大鹅)祭祀；宰鸡杀鸭，煮熟牛肉，全族欢宴，唱歌跳舞，喜

庆佳节。

525.唱哈节在何时何地？为何民族的传统节日？其活动内容主要有什么？

“唱哈节”是京族人民的传统节日。日期各地不一。在沥尾、巫头二岛，是农历六月初十；西山心岛，是农历八月初十；在海边的红坝村，则在农历的正月二十五日。

虽说他们节期定的不一样，但其活动内容却是一致的。主要就是“唱哈”（所唱的歌——哈歌），还有祈神祭祖，以及斗牛等民间活动，一般要连续活动3天3夜。

526.国内宾客膳食口味总的区别是什么？

南甜、北咸、东辣、西酸。江南人喜清淡、甜咸、辣口，讲究营养，乐于质高量小；西北人爱吃带有酸口、经济实惠和牛羊肉品种的菜肴；东北人爱吃肥而不腻、脂肪多的鱼、肉菜品，一般食用量大，习惯吃饱吃好。

527.北方人的膳食特点是什么？

北方人一般口味偏重、浓厚，喜油重色浓、味咸和酥烂的食品，对没熟透的菜肴则不感兴趣。主食普遍爱吃面食，尤以饺子、馅饼、馒头、包子等更为喜爱。

528.南方人的膳食特点是什么？

长江流域以南的人口味喜清淡，普遍爱吃新鲜、细嫩的食物。主食特别爱吃大米，面食在一般南方人的心目中，只占调剂的位置。

529.北京人的膳食特点是什么？

北京人一般口味偏重，大多数人喜爆火炝锅、调味品爱用葱、姜、蒜。

“冬季食厚味，百令喜清素”是北京人膳食的季节变化特点。北京人的主食以面食为主，饺子、面条、馒头、烙饼为家常面食，

米饭也越来越受北京人的欢迎。

早点一般爱吃油饼、烧饼、豆浆、豆腐脑、面茶、炒肝等，午、晚餐以有菜有汤为称心，爱吃热菜热饭。

530.天津人的膳食特点是什么？

天津人一般口味喜咸中微甜。普遍爱食鱼、虾等海味和羊肉；炒菜爱用少许白糖。

天津人比北京人爱吃米饭，对面食中的本地特产——狗不理包子普遍喜爱。

天津人早点喜食浆子豆腐(豆浆中掺豆腐)，喝咸味豆浆，吃煎饼果子等。西瓠馅饺子也是天津人夏季喜爱的食品。

531.上海人的膳食特点是什么？

上海人一般口味喜清淡，爱吃新鲜蔬菜，对油菜更为偏爱。

上海人主食一般都愿吃大米，吃面条时讲究清爽。早餐一般人爱吃泡饭、午、晚两餐习惯吃米饭和各种炒菜。

532.河北人的膳食特点是什么？

河北人一般口味与北京人近似，偏咸，喜重色。主食一般爱吃面食。北部地区人尤其喜爱面食中的莜面、肉类中的牛羊肉、蔬菜中的土豆；南部地区的人，对肉类中的猪肉更感兴趣。

533.河南人的膳食特点是什么？

河南人一般口味喜酸辣，爱吃猪肉，爱用葱、蒜作调味品。面粉、杂粮为日常主食，一般都喜食鲜米、鲜面。“麻酱面”、“炸酱面”、“清汤面”是河南人常吃的主食。

534.山东人的膳食特点是什么？

山东人一般口味喜咸鲜。黄豆芽、绿豆芽是当地人爱吃的菜品，普遍爱吃生葱、豆腐、粉皮等。主食以面为主，特别偏爱发面馒头、包子、饼和锅饼等。

535.山西人的膳食特点是什么？

山西人一般口味喜咸中带酸,酸、辣是山西人习惯用的调味品。主食以面和小米为主,素有“一面百样吃”之誉,“面片儿”、“猫耳朵”、“饸饹”、“刀削面”、“拉面儿”为山西人常吃的主食。

536.辽宁人的膳食特点是什么?

辽宁人一般口味偏咸、重油、嗜肥厚、喜腥膻。主食对米面食品均能适宜。肉类爱吃禽、畜肉及鱼类,特别喜欢野味。副食中尤爱当地产山珍食品。酸菜、大酱、豆制品是平时生活中离不开的食品。

辽宁人重视烹调上的火功,喜欢紧烧、慢煮,偏爱酥烂,重视调味。

537.吉林人的膳食特点是什么?

吉林人一般口味喜味重,爱酸、辣。主食多食大米、小米和面食。汉、满人喜食猪肉、萝卜、豆类,“火锅氽白肉”、“白肉血肠”为传统佳肴,生活中离不开酸菜、咸菜和大酱。朝鲜族人偏爱狗肉,冷面、腌小菜是最常用的食品。

吉林人普遍喜饮酒,大多都喜欢吸烟。

538.黑龙江人的膳食特点是什么?

黑龙江人一般口味喜咸爱酸味。主食多爱吃干饭,城市人偏爱“列巴”(形似锅盖的面包)。猪肉是最常用的肉食品,狍子肉和野鸡为稀罕物。酸菜、大酱、豆制品是餐桌上的必备食品。

黑龙江人一般一日三餐,早餐多简单,午晚两餐较丰盛。啤酒是黑龙江人最常用的饮料。

539.湖北人的膳食特点是什么?

湖北人一般口味咸甜皆宜,爱酸、甜、苦、辣味。主食以稻米和杂粮为主,“糍粑”、“热干面”是常用食品,米皮、豆丝人人喜欢。特别爱吃猪肉和淡水鱼。”

湖北人一般一日三餐,吃饭特别爱用鲜姜,无论喝什么汤,

都喜欢放些黑胡椒粉来调味。人们普遍喜茶爱酒。

540.湖南人的膳食特点是什么?

湖南人一般口味喜辣,日常几乎顿顿不离腌菜。主食普遍喜食大米和糯米。早餐习惯吃馒头和汤面条,午、晚两餐多食大米或糯米。

541.安徽人的膳食特点是什么?

安徽人一般口味尚甜,普遍喜食辣味。“冬天爱食牛羊肉,春秋喜食肥猪肉”是安徽人膳食季节变化特点。主食喜爱米饭,对面食不大感兴趣。

542. 四川人的膳食特点是什么?

四川人一般口味喜麻辣,有以辣为菜的嗜好。普遍喜食猪肉、牛肉。主食大多喜食米饭。

543.江西人的膳食特点是什么?

江西人一般口味喜辣。爱吃塘鱼、河鱼和腐竹、粉条、海带,不爱吃海味、凉菜、生菜。有以辣为菜的嗜好,爱用豆豉作调料。习惯以菜油烹制菜肴。主食偏爱大米,用猪油拌米饭的吃法很常见;吃面食只是为调剂口味,有“面食吃不饱”的心理。

544.江苏人的膳食特点是什么?

江苏人一般口味喜清淡,爱甜食。主食以米饭为主。习惯食用新鲜蔬菜。对肉食中的猪肉,禽类中的鸭肉,鱼类中的鳝鱼更是格外喜欢。

545.浙江人的膳食特点是什么?

浙江人一般口味喜清淡,爱甜食。主食大米,喜食新鲜蔬菜。

浙江宁波、舟山地区临海,家家喜吃鱼虾海味。天台山区产杂粮,故每日以面食为主,食米次之。丽水人爱吃腌萝卜根。泰县人在夏至时有吃“时果”的习俗(即是把新采来的豌豆煮熟用

糖拌而食之)。

546.云南人的膳食特点是什么?

云南人一般口味喜酸、辣、甜。习惯用菜油和猪油烹调菜肴。爱吃米饭,喜食细米粉,有猪油拌米饭的膳食嗜好。

547.贵州人的膳食特点是什么?

贵州人一般口味喜欢辣。习惯用菜油和猪油烹制菜肴。普遍喜欢米饭,很少吃面食。大米除蒸饭外,还制成米粉,配以牛肉、羊肉吃。

贵州人早餐习惯吃面条、馒头、包子,午、晚餐多吃米饭和炒菜;“腌菜”是贵州人日常餐桌上的必备之品。

548.福建人的膳食特点是什么?

福建人一般口味喜咸鲜,普遍喜食海味,厌肥肉。烹制鱼菜离不开黄酒、酱油,“虾油”是常用的调味品。主食一日三餐不离米食。

549.陕西人的膳食特点是什么?

陕西人一般口味喜酸辣,食用胡麻油。主食习惯吃面食,“面条象皮带,烙饼象锅盖”是陕西人的面食特色。

陕北人吃汤面喜佐盐花、红辣椒、酸黄瓜。陕南人爱吃米及米粉皮。西安的“羊肉烩馍”是陕西的风味佳品。

550.甘肃人的膳食特点是什么?

甘肃人一般口味喜酸辣。主食以面食为主,兰州人喜欢吃面条,而且花样繁多,有“拉条子面”、“臊子面”、“浆水面”和“清汤牛肉面”等。“拉条子面”是在面条上浇酱油、醋和油泼辣子。“臊子面”是用肉丁、萝卜丁、豆腐丁、黄花、木耳等,加上酱油烩炒的“臊子”,浇在“拉条子面”上而成的。“浆水面”是把洋白菜、芹菜用开水焯过后,放进预先备有水和少许面的瓦罐内,上盖密封,用时将此水配上姜末、葱花和油泼辣子即成浆水,吃时将浆

水浇在"拉条子面"上。

551.青海人的膳食特点是什么?

青海人一般口味喜清淡,爱甜、辣味。主食以青稞、大米、面粉为主。肉类偏爱羊肉、牛肉和禽类等。乳品是他们常用的饮料。

青海的藏民对菜肴喜欢鲜嫩,乐于白煮肉吃。习惯以手抓食,一手抓肉,一手刀削着吃。

552.宁夏人的膳食特点是什么?

宁夏人一般口味喜咸、爱酸、辣味。主食有米有面,"羊肉臊子面"、"烙饼子"是常用食品。肉类以牛肉、羊肉、禽类为主。土豆、酸白菜是离不开的日常蔬菜;酸浆水一年四季不间断。

宁夏人一般一日三餐,喜喝盖碗茶,夏天多喝茉莉花茶,冬天以陕青茶为主。

553.内蒙古人的膳食特点是什么?

内蒙古人一般口味喜肥浓,爱膻味。城市人主食面类为多,喜欢羊肉。牧区人主副食颠倒顺序,以肉类为主,面食为辅。

内蒙古人特别爱吃野生动物肉,奶为最常用的饮料,蔬菜如今已在人们的心目中重视起来,越来越多的人对蔬菜的营养作用开始认识,食用的人也越来越普遍。

554.新疆人的膳食特点是什么?

新疆人一般口味喜浓重,爱酸、麻、辣味。米、面食品和乳品在饮食中占居着重要的位置。主食以馕为主,肉类主要是羊肉和牛肉及禽类。"烤羊肉串"是新疆最为独特的风味食品。

新疆人吃饭惯以手抓食,果品中最爱吃瓜类,尤以哈密瓜最受欢迎。

555.西藏人的膳食特点是什么?

西藏人一般口味偏重,喜酸味。肉、油、奶为生活中的必备

品,“糌粑”是他们常用的主食品。

西藏人一般习惯每日四餐,中间两顿较受重视,一般都要有肉。酥油茶、青稞酒为常用饮料。

556.海南人的膳食特点是什么?

海南人一般口味喜清淡,爱辣味和甜味。大多爱吃米食,尤其偏爱海鲜品及肉类中的羊肉。

海南人一般一日三餐,几乎顿顿饭离不开粥,“米粉”是民间喜爱的食品。海南人爱饮咖啡要胜过饮茶。

557.广西人的膳食特点是什么?

广西人一般喜清鲜爽口的辣、酸味菜肴。爱吃田鸡肉、狗肉、羊肉,也爱吃油炸香味食品。主食以米饭为主,面食只占调剂的位置。

558.广东人的膳食特点是什么?

广东人一般口味喜清鲜、甜,不喜欢辣味。主食大多喜欢米食,副食以鲜鱼、海味、蛇肉为佳肴。

广东梅县人喜食鱼汤。潮安人有吃生鱼的习惯。

559.归国侨胞的膳食特点是什么?

旅居国外的侨胞,因其久居海外,回国机会不多,普遍对家乡有强烈的亲切感,一般归国后都喜欢品尝自己家乡的风味菜肴。

560.台湾宾客的主要习俗与忌讳是什么?

台湾高山族同胞,素以敬老互助成风。在道德观念方面,他们最厌恶虚伪和狡诈;办起事来特别喜欢一言为定。

台湾人偏爱红色。民间一般都以红色为吉祥的象征;很喜欢“6”数,有“六六顺”之说,又因“6”与“禄”同音,又是有钱财、有福气的吉祥表示,因此,人们都愿借“6”数寓吉祥。

台湾人忌讳别人打听他们的工资、年龄以及家庭住址,忌讳

以扇子赠人，忌讳以手巾送人，忌讳以刀剪送人，忌讳以雨伞送人，忌讳以甜果赠人，忌讳以粽子送人，忌讳“4”数。

561.台湾宾客在饮食上有何嗜好？

台湾人口味一般喜清淡，爱微甜味道。一般以米为主食，也很喜欢各种面食品种。对大陆的家乡风味等最为偏爱。

台湾人爱吃鱼类、海产品、鸡、鸭、猪肉、牛肉、羊肉及各种野味品等；蔬菜方面爱吃尤菜、黄瓜、西红柿、茄子、菜花、竹笋；调料方面爱用胡椒、花椒、丁香、味精、盐、醋、料酒、酱油等。比较爱吃煎、干炸、爆炒、烧、烩等烹调方法制作的菜肴。

562.香港地区宾客的主要习俗与忌讳是什么？

香港地区人对吉祥话、吉利物、吉利数字很感兴趣，“3”字在香港地区很吃香；“8”和“6”在香港地区也很时髦。

香港地区人过节时，乐于用“恭喜发财”之语互敬。在接受别人斟酒或倒茶时，总喜欢以几个指头在桌上轻叩，用来表示叩谢之意。

香港地区人忌讳别人打听自己的家庭地址，忌讳询问个人的工资收入、年龄状况等情况，忌讳“4”字。香港地区的酒家食业的伙计最忌讳首名顾客用餐选“炒饭”，因为“炒”在香港话中是“解雇”的意思，开炉闻“炒”声被认为不吉利。

563.香港地区宾客在饮食上有何嗜好？

香港地区人口味一般喜清淡，偏爱甜味道。一般以米为主食，也喜欢吃面食。特别喜欢家乡风味闽菜、粤菜。

香港地区人爱吃鱼、虾、蟹等海鲜品，以及鸡、鸭、蛋类、猪肉、牛肉、羊肉等；蔬菜方面爱吃茭白、尤菜、西红柿、黄瓜、柿子椒等；调料方面爱用胡椒、花椒、料酒、葱、姜、糖、味精等。比较爱吃煎、烧、烩、炸等烹调方法制作的菜肴。

564.澳门地区宾客的主要习俗与忌讳是什么？

澳门地区人以爽快诚挚、开朗热情而著称。他们在社交活动中，说话干脆，喜欢直言，不愿意拐弯抹角吞吞吐吐的绕圈子。善于结交朋友，喜欢相聚畅叙舒怀。平时，他们迎宾待客总乐于一道上市场的茶楼或酒楼。由于中华传统习俗的影响，一般都对吉祥话、吉祥物、吉祥数字偏爱。“恭喜发财”、“鱼”、“8”、“6”等，在他们的眼里都是吉祥的。

澳门人忌讳“13”和“星期五”，忌讳有人打听他们的年龄及婚姻状况，不欢迎别人询问他们的家庭地址，忌讳别人打听他们的经济收入情况。

565.澳门地区宾客在饮食上有何嗜好？

澳门人口味一般不喜太咸，偏爱甜味。以米为主食品，也爱吃面食。喜欢吃乡情浓郁的家乡风味饭菜，尤以闽粤菜更受推崇。

澳门人爱吃猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭、蛋及各种海鲜品等；蔬菜方面爱吃黄瓜、西红柿、柿子椒、卷心菜、菜花、扁豆等；调料方面爱用胡椒、花椒、料酒、葱、姜、糖、味精等。比较喜欢煎、炸、烧、烩等烹调方法制作的菜肴。一般都不愿吃酸味和过辣味道的菜肴。

566.为什么要尊重少数民族的风俗习惯？

尊重少数民族的风俗习惯是党和国家对待少数民族的一贯政策。由于少数民族的风俗习惯是在长期的历史发展过程中形成的，是经过世世代代的演变并流传下来的。它跟少数民族人民的日常生活紧密相连，并在一定程度上反映了少数民族的历史、经济、文化和心理状态，又是构成民族差别的一个重要因素。如果我们忽视和不尊重少数民族的风俗、习惯，实际上就是对少数民族的不尊重，往往会伤害民族感情，造成民族隔阂，甚至引起民族纠纷，影响民族团结。

因此，各民族人民都要互相尊重其他民族的风俗习惯，特别是汉族人民要尊重各少数民族的风俗习惯。

567.服务人员接待少数民族客人用餐主要应注意哪些事宜？

①平等相待，不盯视、窃笑少数民族客人；

②友好热情，尊重少数民族客人的礼节礼貌习惯；

③照顾习俗，不触犯少数民族客人的忌讳习惯；

④满足需求，依照少数民族客人的口味、嗜好备餐。

568.回族人有哪些礼节礼貌习惯？

回族人很重视礼节、讲究礼貌，民族自尊心很强，规矩较多，他们严禁露顶，外出必须戴帽。

在礼俗方面，回族人很敬重长者；待客用饭时，主人须为客人压饭压菜，即使客人表示已经吃饱了，也仍要添少许，以示尊敬，客人若不吃，便有失敬之嫌；给客人端饭、菜时均用右手，客人要双手相接，否则被视为不礼貌。

569.回族人有何特有的习俗和忌讳？

伊斯兰教历九月为斋戒月，斋戒期间，凡成年穆斯林，从每日破晓到日落，整个白天无论怎样饥渴，也不喝水和吃饭，待晚上守斋结束后，人们便可自由吃喝。

伊斯兰教人在饮食方面忌讳很多：忌食猪肉、狗肉、驴肉、骡肉，俗称忌大荤；不吃动物血和自死或非经穆斯林祈祷后所宰的牲畜，以及牛羊肉罐头和黄油；不吃无鳞鱼、水鱼、海参等水产品；不吃非清真店制作的点心；有些伊斯兰教人还不喝酒、不吸烟，尤其是阿訇大多忌沾烟酒。

570.回族人的一般膳食特点是什么？

"开斋节"、"古尔邦节"、"圣纪节"是回族人特有的三大节日。每逢节日，家家都要炸"油香"、"馓子"及各式各样的油炸制

品。一般以面食为主，喜欢吃馒头、包子、汤面、拌面。副食以牛肉、羊肉、鸡肉和蔬菜为主，鱼类只吃有鳞鱼。普遍喜欢饮茶。

571.维吾尔族人有哪些礼节礼貌习惯?

维吾尔族人待人接物极讲礼貌，对年长者很尊敬，走路先让长者走，谈话先让长者说，吃饭让长者坐上座；亲友伯兄相见，必须握手问候，互道问好语“撒拉木”(农村语)或“亚克西姆塞斯”(知识分子用语)，然后右手扶胸躬身后退一步。汉族与维吾尔族人相见时，只要握手即可。

572.维吾尔族人有何特有的习俗和忌讳?

维吾尔族人有良好的卫生习惯，洗 手、洗脸惯用冷水，乐于用壶或在水龙头下冲洗；饭前饭后还有洗手漱口的习惯；一般喜用专用茶杯。

维吾尔族人习惯用双手接礼，忌讳用单手，尤其讨厌用左手；忌讳别人随便挪动或使用自己的东西；在室内与人谈话时忌讳有人吐痰、擤鼻涕、打哈欠。

在饮食方面，忌食猪肉、驴肉、狗肉、骡肉，个别人不吃骆驼肉；在南疆等地方还忌食马肉和鸽肉；一般不愿食用酱油和麻油。

573.维吾尔族人的一般膳食特点是什么?

维吾尔族人一般对主食比较讲究，副食则不大注意。主食适应面较广，白面、大米、玉米均可，而且吃法也较多。较高贵的有手抓饭，其次有包子(有蒸包，也有烤包)、馄饨、面条、汤面、拌面、炒面、以及玉米糊(吾玛什)等。副食有牛肉、羊肉、鸡及各种蔬菜。

维吾尔族人炒菜讲究加肉，很少做素菜，一般对菜的数量不要求多，烹调上喜欢用羊油、花椒、胡椒、洋葱等佐料。饭后习惯饮用红茶。

574. 蒙古族人有哪些礼节礼貌习惯?

蒙古族人热情好客,喜欢用"艾拉克"(酸马乳)招待客人,对不能接受他们盛情款待的人,他们会不高兴或产生戒心的。

蒙古族人还很讲礼仪,对长者尤为尊重,当接受长者的东西时,习惯稍屈身子或跪下一腿,伸出右手去接。

575. 蒙古族人有何特有的习俗和忌讳?

蒙古族人进餐期间有"认人"的特点,即始终要一名熟悉的服务员为他们服务。他们喜爱白色,认为白色象征着纯洁和吉祥,惯于用白来命名喜庆的佳节,用白来祝福民族的健康与兴旺。蒙古族人最厌恶黑色,认为黑色是不祥的颜色。在饮食上,蒙古族人忌食虾、蟹、鱼等海味食品。

576. 蒙古族人的一般膳食特点是什么?

蒙古族人一般喜欢油多、肉多,吃稀饭也须放肉。早餐习惯食奶茶、奶油、炒米、油炸制品或糕点,晚餐一般都吃肉,最后在汤内放少许面条。

牧区蒙族人一般以肉、奶及奶制品为主,粮食为辅;农业区蒙族人一般以粮食为主,肉食为辅。肉食以牛肉、羊肉为主,也食猪肉、鹿肉、黄羊肉。饮料有牛奶、羊奶、马奶和用牛羊奶熬成的奶茶,此外还有奶子酒。米食有炒米,面食有馍馍、面条、炸制的蒙古果子、炸馓子、油茶、饺子等。蔬菜不多,有马铃薯、白菜等。

蒙古族人一般爱饮砖茶、红茶,喜欢喝白酒,而且大多酒量都很大。

577. 藏族人有哪些礼节礼貌习惯?

藏族人多信奉喇嘛教,他们不愿意别人称他们"藏民",对"唠同"(即同志的意思)的称呼他们是乐于接受的。他们喜欢称姓名后面加个"拉"字,以表示对人的尊敬。

西藏的藏族人，在日常互相见面和喜庆中，还有献哈达（丝织长巾）的习俗，所献的哈达越宽越长，意表礼节越庄重。有的藏族人还有饭前用手指沾酒或茶，在桌上滴三滴，以示供佛的习惯。

青海、甘肃一带的藏族人，过去见面礼习惯以伸出双手，掌心向上，弯腰躬身来表示。

578.藏族人有何特有的习俗和忌讳？

藏族人用餐一般不使用筷子，习惯用手抓饭吃。在饮食上，忌食鱼、虾和骡、马、驴、狗肉，一般都不愿吃海味。

579.藏族人的一般膳食特点是什么？

藏族人一般对膳食比较讲究，菜的花样不求多，但喜质量精细。主食"糌粑"（即用炒熟的青稞或碗豆磨成的炒面）。牧民以牛羊和奶类为主食。农区居民也吃大米及萝卜、油菜、葱头、水芹菜等蔬菜。

藏族人到内地，一般早点都习惯吃酥油茶和点心，午饭用哲色、肉包子、馅饼，晚饭惯用手抓羊肉、肉面条、"猫耳朵"（即片儿汤）。

藏族人最喜爱的饮料就是酥油茶；一般都喜欢饮酒，特别爱喝当地的青稞酒。

580.朝鲜族人有哪些礼节礼貌习惯？

朝鲜族无论男女老少都能歌善舞。他们讲究礼貌，一般人见面都习惯行鞠躬礼；对老人极为尊重，妇女对男人也很讲礼貌；朝鲜族人总愿以小鸡为主菜热情待客。

581.朝鲜族人有何特有的习俗和忌讳？

朝鲜族人特别喜爱金达莱花，有饭前饭后饮开水的习惯。

朝鲜族人不喜欢吃鸭子、羊肉、肥猪肉及河鱼、花椒，也不爱吃带甜味的菜肴。

582.朝鲜族人的一般膳食特点是什么?

朝鲜族人一般口味喜酸辣。尤其爱吃狗肉、冷面、汤饺子、洋白菜、苹果等食品。主食习惯吃大米和小米,佐以各种口味的汤。对各种海鱼、海味、瘦猪肉、牛肉较爱吃。调味品爱吃大酱和辣椒。很爱吃凉拌牛肉、泡菜、辣椒酱、咸菜,也爱喝北京的豆浆,喜食豆腐脑。

583.满族人有哪些礼节礼貌习惯?

满族人过去久别相见时惯以拥抱为礼,平时相见多以稍稍弯曲身体为礼,从清代开始亦多以握手为礼。

满族人很讲礼貌礼仪,敬重长者,就餐时先让长者和客人吃,妇女和晚辈后吃。

满族人好客闻名,客至必留餐,多享以酒食;上菜惯以双数为敬,如鸡蛋两盘,猪肉两碗等等。按照礼俗,以全羊待客是满族人盛情款待客人的表示。

584.满族人有何特有的习俗和忌讳?

满族人忌食狗肉,忌讳使用狗皮制品。其主要原因据说是为了感恩义犬。相传,古代有一位满族主人,在危难之际被义犬所救,所以有此禁忌。

585.满族人的一般膳食特点是什么?

满族人一般喜吃小米、黄米干饭与黄米饽饽(豆包),过节则喜吃"哎吉格饽"(饺子),除夕必吃手扒肉。风味食品有"白煮猪肉"、"炙猪肉"及糕点"萨其玛"等。

586.傣族人有哪些礼节礼貌习惯?

傣族人讲团结,懂礼貌,家庭间、邻里间有小纠葛也能互相谅解谦让,寨内互相帮助风气盛行。

傣族人待客也非常热情,喜用自家好酒招待客人。

587.傣族人有何特有的习俗和忌讳?

傣族人有在人体上刺绘的习俗，一般男子在成人之前，都要在胸、背、腰、腹或四肢刺上动物、花卉、几何纹图案及傣文等花纹，以作装饰。

傣族人忌讳别人在其屋内吹口哨、剪指甲。饮食上，一般都不吃羊肉。

588.傣族人的一般膳食特点是什么？

傣族人一般口味喜酸辣。以大米为主食，德宏地区、西双版纳和其他地区傣族人习惯吃粳米。食肉以猪肉为主，牛肉次之，日常喜吃鸡、鸭肉，也喜食鱼、虾等水产品。

傣族人吃肉喜油煎、油炸，很少炒食。常吃的蔬菜有白菜、萝卜、竹笋和豆类等；一般人都爱吃干酸菜。

傣族人饮食还有个特殊的习惯，就是喜欢把水中的青苔作为食品（即将青苔洗净，做成薄饼状，晒干后用油炸酥，食之香脆可口）。

傣族人一般都爱喝普洱茶。

589.彝族人有哪些礼节礼貌习惯？

彝族人对外来的客人习惯以烧牛肝、羊肝来招待，饭后还要将牛膀、羊膀、羊头送给客人带回。吃饭时，主妇习惯关注你饭碗里的饭，因为在彝家人的眼里，客人把饭吃光再加饭是不礼貌的。

590.彝族人有何特有的习俗和忌讳？

彝族人忌讳背后议论别人的短处，特别是别人的生理缺陷，他们认为，把别人的短处做话柄是最愚蠢的。

彝族人一般在饮食上都不爱吃蒜。

591.彝族人的一般膳食特点是什么？

彝族人一般口味喜咸辣。大多数人都以荞子、玉米、洋芋为主食，也有以大米为主食的。

大小凉山附近的彝族人每日饮食离不开盐;鲜红辣椒更是他们喜爱的食品,几乎每餐必备。

彝族人中,也有少部分人爱吃面食,喜吃包子、油饼等食品。

592.壮族人有哪些礼节礼貌习惯?

壮族人待人很讲礼貌,与人交谈一般都不使用第一人称,而是把自己名字说出来。还有良好的尊老传统,用餐时,晚辈要夹好菜给长辈吃,让好的凳子给长辈坐等等。

593.壮族人有何特有的习俗和忌讳?

古俗壮族人有忌食牛肉的习惯,至今少数地区依然如旧。

壮族人给客人递茶时习惯双手捧杯,忌讳单手递送,夹菜时忌讳挑三拣四。

594.壮族人的一般膳食特点是什么?

壮族人一般以大米、糯米、玉米、木薯、红薯为主食。木薯一般煮吃或加工成粉烘粑粑吃,年节则爱吃粽子,糍粑和米粉。迎接客人以烹制猫肉、狗肉作上等佳肴。副食喜食猫、狗、鸡、鸭等肉类和蛋类。

595.侗族人有哪些礼节礼貌习惯?

侗族人视糯米为珍贵礼品,遇逢喜事赠送亲朋一两斗糯米是很得体的;稀客来时,蒸糯米饭款待表示对客人的尊重;客走时,送包糯米饭是最好的礼物。

596.侗族人有何特有的习俗的忌讳?

侗族人忌讳有人坐在门坎上吃喝;不喜欢看着人家吃东西,更不高兴别人看着自己吃东西。

597.侗族人的一般膳食特点是什么?

侗族人口味喜酸辣。糯米是侗家人最好的主食品。副食主要有鱼、肉及糯米制品等,醅鱼、醅肉(将生鱼、生肉渍三四日,然后加辣椒粉、生姜、花椒、糯米等调料,密封在瓦坛或桶内,3 个

月后即可取食)是侗族人喜爱的肉食品。糯米酒是侗族人的最佳饮料。

598.佤族人有哪些礼节礼貌习惯?

佤族人待客惯用水酒,敬客时,主人多先自饮一口,以打消客人顾虑,然后递给客人自饮。客人应力饮,否则主人以为你看不起他而不快。

599.佤族人有何特有的习俗和忌讳?

佤族人视绿色为不祥之色,平时忌将青树叶及其他绿色物品带入其屋内;忌讳客人坐的位置不按主人的嘱咐;忌讳在屋内中间的柱子上挂东西;忌讳客人坐长者的床位;忌讳别人摸头和耳朵;忌讳向少女赠送饰物和香烟;忌讳外人在其住室内数钞票,认为此举将使其遭受不测;忌讳以辣椒、鸡蛋为馈赠物品,因送辣椒在佤族有宣战之意,送鸡蛋则表示复仇之心。

600.佤族人的一般膳食特点是什么?

佤族人用餐习惯使用木碗、竹勺、不使筷子,以手抓食。

佤族人一般以大米为主食,其次是小红米、荞麦、豆类和玉米等。他们很少吃干饭,爱吃米、菜、盐巴、辣辣等合著煮的烂饭。

佤族男女喜欢喝酒、嚼槟榔和吸草烟,饮茶喜欢色浓味烈。

601.苗族人有哪些礼节礼貌习惯?

苗族人对使用第二人称十分客气,他们把"你"一律称"友"(意思是把你当作自己的友人一样);当苗族同胞和你一起走路时,他们从不抢行;在客人面前,苗族妇女绝不会上楼的,他们认为在客人面前登高是不文明的。

602.苗族人有何特有的习俗和忌讳?

苗族人不爱吃面条;不喜欢吃羊肉,有的也不愿吃牛肉。姓龙的苗族人有忌食鸡的习俗。

603.苗族人的一般膳食特点是什么?

苗族人一般以大米为主食,也有以玉米、荞子、洋芋和燕麦为主食的,烹饪方法普遍是用甑子蒸。其中除大米单独蒸外,其他杂粮多以一种拌同大米混蒸。

苗族人喜食酸味,以酸汤最为著名;也极喜饮酒,酒类有烤酒、甜酒、泡酒诸种,以烤酒最为普遍。

604.哈萨克族人有哪些礼节礼貌习惯?

哈萨克族人十分热情好客,对人诚挚直爽,对前来拜访、望门投道的劳动人民,都拿出最好的食品进行招待,通常要宰羊,进餐时把羊头献给客人。

605.哈萨克族人有何特有的习俗和忌讳?

哈萨克族人忌讳别人赞美他们的小孩肥胖,忌讳小辈人坐卧长辈的床铺。

606.哈萨克族人的一般膳食特点是什么?

哈萨克族人一般主食为馕(一种烤制的面饼)、油炸果子、面条、抓饭等,喜食"金特"(即用黍子、糖、油、奶酪混合制成的甜食)。副食喜食牛肉、马肉,过去不喜欢蔬菜,现已吃多种蔬菜,喜欢吃葱,对手抓羊肉、清炖羊肉最感兴趣。

哈萨克族人喜喝饮料中的牛奶、羊奶和奶茶以及马奶酒。每日离不开茶,习惯喝茯茶、砖茶、密砖茶。

607.塔吉克族人有哪些礼节礼貌习惯?

塔吉克族人久别相见多以吻手为礼,妇女相遇以接吻为礼。告别时,男子右手扪胸躬身为礼,女子则双手扪胸躬身为礼。

塔吉克族人在客人告辞时,喜将一串杏仁挂在客人的脖颈上,因为杏仁似"心",以表示主人的真心实意。

608.塔吉族人有何特有的习俗和忌讳?

塔吉克族人在宴请宾客时,习惯男女分席而坐;特别尊贵的

女宾方可与男子同席，并坐首位；端饭时则先给女宾，后给男宾。

609.塔吉克族人的一般膳食特点是什么？

塔吉克族人以大米、面粉为主食。喜欢喝奶茶、酸奶，吃奶干、白面馕和抓肉、牛奶煮烤饼、酥油面酱和青仁酱等。

610.鄂伦春族人有哪些礼节礼貌习惯？

散居在大小兴安岭一带的鄂伦春族，是一个十分注重礼节的民族，礼节方式大致有3种："请安问候、下马致敬、叩首参拜"。

611.鄂伦春族人有何特有的习俗和忌讳？

鄂伦春族人忌以刀子叉肉，忌讳别人说自己长辈的名字和死人的名字。

612.鄂伦春族人的一般膳食特点是什么？

鄂伦春族人以兽肉为主食，主要是狍、狍、鹿及野猪肉等，今有以粮为主食或肉食、粮食掺半的。早上多吃肉粥、午、晚多吃烤肉或煮肉。

鄂伦春族人喜生吃猎获后的兽肝和腰子，喜食肉干，爱饮烧酒和马奶酒。

613.俄罗斯族人有哪些礼节礼貌习惯？

俄罗斯族人常用的见面礼节是握手，拥抱礼也是他们惯用的礼节之一。另外，还有吻颊礼、吻额礼等。

俄罗斯族人性格坦诚、热情好客，并喜欢结交朋友，而且讲究礼貌，早晚都习惯道安问好。

614.俄罗斯族人有何特有的习俗和忌讳？

俄罗斯族人信仰东正教中的俄罗斯正教，"圣诞节"为其传统节日。

俄罗斯人喜凉怕热，喜红厌黑，喜马厌兔。

俄罗斯族人忌讳"13"数，认为这是死和凶恶的象征；并有

“左主灾右主福”之民风习惯，即使早晨起床都忌讳左脚先着地。

615.俄罗斯族人的一般膳食特点是什么？

俄罗斯族人主食以小麦面包为主，副食有多种蔬菜、鱼、肉、奶制品等。爱吃的食品有“红甜菜汤”、“酸牛奶”及各种做法的鱼。一般节日爱吃馅饼、大圆面包、蜜糖饭和类似啤酒的一种饮料“格瓦斯”。

616.鄂温克族人有哪些礼节礼貌习惯？

鄂温克人非常重视礼节。年轻人见到长者要屈膝、侧身、拱手作揖。

鄂温克人以热情诚恳待客著称。有客来被他们视为大喜事。敬奶茶、香烟是他们的待客习惯。

617.鄂温克族人有何特有的习俗和忌讳？

鄂温克族人绝大多数信仰萨满教，有动物崇拜、图腾崇拜和祖先崇拜之民风。

鄂温克族是一个能歌善舞的民族，歌以即兴填词富有民间特色的“山歌”为主，舞以狩猎、采集为体裁。

鄂温克人禁止小孩吃肥肠，否则，认为找不到好牧场；最忌讳客人尿了裤子，认为这是灭了一家人的香火，要绝根。

618.鄂温克族人的一般膳食特点是什么？

由于大兴安岭给鄂温克人创造了良好的自然条件，以狩猎为主的鄂温克人平时便以食兽肉为主。堪达罕肉一年四季不断。冬季多食熊肉、野猪肉、灰鼠肉。饮料以驯鹿奶、牛奶为佳。主食多食用麦粉烤成的“列巴”，副食以鲜蘑、金针、木耳、鱼类为常食品种。

619.柯尔克孜族人有哪些礼节礼貌习惯？

柯尔克孜族人是重视礼节的民族，人们彼此相遇时，总要以手抚胸、躬腰，互致问候。

柯尔克孜还是个十分好客的民族，凡是来客，不论是亲戚朋友还是过路陌生人，主人都要热情接待，拿出家中最好的食品予以款待。

620.柯尔克孜族人有何特有的习俗和忌讳？

柯尔克孜人大多信仰伊斯兰教，属于什叶派的入世派。可他们的家教仪式远不如定居在农业区的人那样严格。

柯尔克孜人有招待客人以敬上羊头为最尊敬的习惯。

柯尔克孜人有“肉孜节”、“古尔邦节”、“诺劳孜”、“冬希曼”等传统民族节日。

柯尔克孜人忌讳两人对面咳嗽，忌讳谈话时擤鼻涕；忌讳客到主家吃食物时不剩吃光，忌讳撒谎、欺骗。禁食猪肉及一切自死的动物肉和血液，忌食狗、骡、驴肉。

621.柯尔克孜族人的一般膳食特点是什么？

柯尔克孜族人主食以烤馕、烤包子、汤面、抓饭、奶油稀饭、手抓羊肉面条等为主。爱吃的食品有炖羊肉、炖马肉、炖牛肉、烤羊肉、灌肠等。奶茶、鲜马奶、骆驼奶、牛奶、酸马奶为常用饮料。

622.锡伯族人有哪些礼节礼貌习惯？

锡伯族人年青一代见到长辈都要“打千”示礼（“打千”既左腿前走半步，双腿下曲，双手扶左膝盖）问好；逢年过节，儿女们要给长辈叩头拜年。

锡伯族人殷勤好客，崇尚礼节。有客来访，主人必迎接，并热情相待，客走必送，心情赤诚。

623.锡伯族人有何特有的习俗和忌讳？

锡伯族人过去多信神崇拜，还有部分人信萨满教和喇嘛教。崇拜“喜利妈妈”，认为是保佑家室平安和人丁兴旺的神灵；崇拜“海尔堪”，认为是保护牲畜的神灵。

锡伯族人能歌善舞，喜建筑装饰艺术、木刻及雕塑艺术。妇女擅长刺绣、挑花、贴花、针织、剪纸等。

锡伯族人忌讳直呼长辈的名字；忌讳未婚男子与长辈一起饮酒；忌讳在家说不吉利的话；忌讳把鞋、袜、裤挂放高处，认为高处有神，否则是对神的不敬。在饮食上忌吃狗肉和马肉。

624.锡伯族人的一般膳食特点是什么？

锡伯族人主食以小麦面为主，大米、玉米、高粱次之。蔬菜及鱼、肉是主要副食品。爱吃食品有馍馍、面条、大米饭、韭菜合子、南瓜饺子等。新疆一带的锡伯族喜食抓饭和酥油、奶疙瘩、奶茶等乳制品。

625.赫哲族人有哪些礼节礼貌习惯？

赫哲族人性格质朴憨厚，热情好客，以将自己喜爱之食物馈赠给别人为乐事，有客到家，必做“杀生鱼”，以示尊敬。

赫哲族人有尊敬老人、长辈的良好风尚。老少相见，晚辈要向长辈行跪拜礼，长辈吻小辈的面颊，小辈远行归来，要向父母兄嫂依次问安。

626.赫哲族人有何特有的习俗和忌讳？

赫哲人信仰萨 满教，崇敬祖先，崇拜神灵。认为火是火神，对火爱护备至，并有许多忌讳，如不能跨火，不能蹲在火堆上面，更不能骂火，若用水浇灭时要说：“请火神爷把脚挪一挪”。

627.赫哲族人的一般膳食特点是什么？

赫哲族人多以渔业为生。主食以米饭为主，馒头、花卷也为常用食品。副食离不开鱼，他们把鹿尾、鹿筋、熊掌、猴头、木耳等视为珍稀名贵食品。“杀生鱼”、“烤鱼片”、“炒鱼毛”是他们的著名佳肴。

628.塔塔尔族人有哪些礼节礼貌习惯？

塔塔尔族人的传统礼节是握手，也习惯施拥抱礼、贴面颊礼

等。

塔塔尔族人性格粗犷、讲究礼貌，对来访客人必予以热情款待。

629.塔塔尔族人有何特有的习俗和忌讳？

塔塔尔族人信仰伊斯兰教，教徒遵从教规，必修各种宗教功课，承担各种宗教义务。

塔塔尔族人喜歌善舞，爱赛马、摔跤、拔河等活动。

塔塔尔族人操持家务全是妇女的事，男人绝不插手协助，否则会被人嘲讽。

塔塔尔族人有吃饭不剩的传统，对客人剩饭剩菜主人是不高兴的。

塔塔尔族人禁食猪肉及一切自死的动物肉及血液。

630.塔塔尔族人的一般膳食特点是什么？

塔塔尔族人的饮食种类相当丰富，以馕、抓饭、拌面、馅饼、饺子等为主食，牛羊肉及蔬菜是他们离不开的副食品。“大米加奶酪”、“杏干烤饼”等是他们爱吃的品种。常用饮料是茶和牛奶，另外还喜欢用蜂蜜做的饮料“克尔西麻”等。

塔塔尔族人习惯一日三餐，中午为正餐，早晚为茶点。

631.达斡尔族人有哪些礼节礼貌习惯？

达斡尔族人非常重视礼节礼貌，对长者和同辈要行屈膝礼、请安礼，逢节或红白喜事，要给老人行磕头礼。

达斡尔族人敬老、互助、好客的风气很浓。老人在各种场合备受尊重。人们无论是否相识，都有互相帮助的义务。客人来访家中，必会受到热情款待。

632.达斡尔族人有何特有的习俗和忌讳？

达斡尔族人信仰萨满教，供天神、山神、火神、河神、财畜神、祖神等。

达斡尔族人喜欢舞蹈、酷爱射箭、赛马、摔跤等体育活动。

达斡尔族人一般出外作客，无论男女都必须互相敬烟，以示尊敬。烟是他们待客必不可少的东西。

达斡尔族把每年的农历正月十六日当成“黑灰日’，人们习惯在这一天里，把锅底的黑灰用油拌后涂在脸上和手上，并相互涂抹，以娱乐形式来消灾纳福。

达斡尔族人最忌外人横卧在屋内的上，忌讳外人携带弓箭、刀枪等武器进入其宅屋。把离婚视为一种不吉利的事。

633.达斡尔族人的一般膳食特点是什么？

达斡尔族人喜欢吃稷子米。经常吃加牛奶的稷子米饭，加牛奶的荞麦面、荞麦饼，燕麦米粥加大豆。副食品有白菜、萝卜、黄瓜、菠 菜、豆角、茄子、辣椒、蘑菇、木耳等。平时喜欢吃腌菜。对野禽更为偏爱。肉食以烤肉为佳，不习惯吃炒肉，并乐于把大块肉用小刀切着吃。

634.珞巴族人有哪些礼节礼貌习惯？

珞巴族人的传统礼节是敬献哈达。

珞巴族是一个好客的民族，特别对远方的来客，他们会招待得更为热情，要以最好的食品来款待客人的。主人还常把能够留住客人、讨得客人的喜欢视为荣耀。

635.珞巴族人有何特有的习俗和忌讳？

珞巴族人崇拜“万物有灵”的原始宗教。

珞巴族人招待客人用餐的习惯很特殊，主人总要在开饭前自己先喝一口酒，吃一口饭，以示无毒。主人端出的酒饭，客人要吃完为好，否则主人会不高兴。

珞巴族人禁吃类似藤科状的菜果，禁吃辛辣食物及部分肉食。

636.珞巴族人的一般膳食特点是什么？

珞巴族人饮食各不相同，北部地区，以热水搅成的玉米面或鸡爪谷面团子为主食，也吃大米和荞麦饼。靠近藏区地方的，多吃糌粑和土豆，喝酥油茶。无论男女都爱吃辣椒、吸烟和饮酒。

637.傈僳族人有哪些礼节礼貌习惯？

傈僳族人待客的基本礼节是握手礼。他们待客热情，逢客光临先以“双人酒”迎宾(即由主人将水酒盛满一大碗，饮用时，主客各伸出一支手将木碗捧起同时饮酒)，这表示主客心心相印，情同手足。然后主人要给客人敬烟。有趣的是，他们的烟不是供吸而是用嘴嚼。他们总要以当地最好的“烤乳猪”来款待客人。

638.傈僳族人有何特有的习俗和忌讳？

傈僳族人主要信奉原始宗教，崇拜鬼神；少部分人信奉天主教和基督教，忌讳“13”数。

傈僳族人喜欢送礼，但他们不求薄厚而关键重感情，所以送的礼品中一般都放上包烟，以示敬重。

傈僳族人忌在他人家中吹口哨，尤其是夜间，有的还忌玩琴、笛、锣、鼓等响器物，认为口哨及响器之声会唤鬼入室。

639.傈僳族人的一般膳食特点是什么？

傈僳族人多以玉米、荞麦为主食，近年大米增多；副食则以各种蔬菜和肉类为主，但肉类是靠平时狩猎或宗教活动杀牲所给，所以肉类还是比较少的。

傈僳族男女老幼都有喝水酒的嗜好，对烟也视为高贵之物，所以，无论男女，腰上都挂一个绣花烟包，否则会被人看不起。

640.门巴族人有哪些礼节礼貌习惯？

门巴族人的传统礼节是献哈达。

门巴族人质朴善良、纯厚老实，对来客一向热情相待。宾主有吃有喝，尽情欢聚。

641.门巴族人有何特有的习俗和忌讳?

门巴族人以信仰喇嘛教为主,同时又保留着自己本族的原始宗教。

门巴族人喜歌善舞;偏爱红色、绿色。妇女爱穿长条花裙戴耳环,男子喜佩砍刀。

门巴族人在观念中,神和鬼已经区别开来了,认为神是白色的,能保护人们的利益;鬼则是黑色的,长毛长发,令人可怕并专门害人,给人以灾难。如果有人出门外行,长辈总要按当地风俗给出门者鼻尖上、咽喉上擦一点锅烟,以避鬼邪。

642.门巴族人的一般膳食特点是什么?

门巴族人以大米、玉米、荞麦、鸡爪谷为主食,常以鸡爪谷和玉米作成糊粥,也吃糌粑、面饼、奶渣,喜欢喝酥油茶、青稞酒,爱吃辣椒。

643.瑶族人有哪些礼节礼貌习惯?

瑶族人与客人会面的基本礼节是握手。

瑶族人对宾朋好友非常欢迎,往往这家请那家接,使客人应接不暇,沉浸在民族友谊的热烈气氛之中。

644.瑶族人有何特有的习俗和忌讳?

瑶族人宗教信仰主要是多种鬼神宗拜和祖先祟拜。

瑶族人的头饰丰富多彩,男女都爱用丈余长的黑布缠头成盆形,认为头缠得越大越好看。

瑶族人的传统节日有“盘王节”、“达努节”、“春节”、“丰年节”、“社王节”、“清明节”、“六月六”、“尝新节”、“中元节”等。

云南绿春的瑶族人流行着男女咬手表达爱慕的习俗。

部分瑶族人忌食狗肉,认为吃了会赶走家神,作佛法不灵等;忌食乌龟肉;有的忌食蛇肉,认为蛇有秽气吃不得。

645.瑶族人的一般膳食特点是什么?

瑶族人主食以大米、玉米、红薯、芋头为主，日常蔬菜有黄豆、饭豆、南瓜、辣椒，肉类主要是有家禽等。其风味食品以“乌粽粑”、“油茶”、“鸟酢”等为佳。广西都安瑶族人有吃野老鼠的习惯。

瑶族人特别爱喝酒，抽烟也是普遍嗜好。

646.仫佬族人有哪些礼节礼貌习惯?

仫佬族人与人相遇惯以合掌为礼。

仫佬族人十分讲文明，而且极为重视礼节礼貌。尊老爱幼、热情好客是他们的民族传统风尚。

647.仫佬族人有何特有的习俗和忌讳?

仫佬族人奉多神信仰，崇拜神灵，也信佛教。

仫佬族人民族传统节日很多，一年中除农历十月、十一月外，几乎每月都有节日。仫佬人无论男女老少均爱唱山歌，各地盛行舞狮子，农闲时喜欢练武术。

仫佬族人忌讳夹生饭或打碎碗碟，认为这些是不吉利的；过年时忌扫地、挑水、煮生食物；忌讳把脏水倒在门外；禁食猪肉、蛇肉，忌食动物内脏；姓吴的仫佬人忌吃狗肉，因为其祖先被狗救过。

648.仫佬族人的一般膳食特点是什么?

仫佬族人主食以大米为主，辅以玉米、麦豆和各种蔬菜，多以酸笋头、豆角、芋蓬、蒜头和咸豆酱佐食，青菜较少。一般喜爱吃酸辣和糯米饭。

649.毛南族人有哪些礼节礼貌习惯?

毛南族人与客人相见多以握手为礼，也有以合掌为礼的。

毛南族人多礼好客，无论客人大小，吃饭时，他们都要邀与其长辈同坐，并以最好的饭菜招待，以示对客人尊敬。

650.毛南族人有何特有的习俗和忌讳?

毛南族人多信带有佛教色彩的道教，崇拜多神。

毛南人的传统节日有“春节”、“中元节”、“清明节”，“分龙节”是毛南族的特有节日。

毛南族人擅长雕刻和制作手工艺品，尤以花竹帽而著称于世。

毛南族人忌讳戍日种地，否则认为庄稼长不好。

651.毛南族人的一般膳食特点是什么？

毛南族人以大米、玉米为主食、高粱、小米、红薯、南瓜为辅；副食普遍喜欢吃腌酸肉、牛肉及其他家畜、家禽等；喜用生姜、葱、蒜、盐、酱油等调味。

毛南族人普遍嗜好烟、酒、茶、辣椒。

652.羌族人有哪些礼节礼貌习惯？

羌族人一般路遇客人要下马躬腰屈膝，阶级界限十分严格。

羌族人以敬老好客而著称。见老人必让座、让路、敬食、敬酒。贵宾临门有的要鸣枪欢迎。客人进屋要让座并请喝咂酒，以示祝福。

653.羌族人有何特有的习俗和忌讳？

羌族人具有原始宗教的多神信仰，包括自然崇拜、祖先崇拜和图腾崇拜。

羌族男女老幼都喜唱民歌，舞蹈也是他们民族的擅长。男子还喜佩腰刀（吊刀）和皮制钱兜，妇女则爱戴大耳环、簪子、银牌等饰物。

羌族人过年期间不出远门，不干活。忌食马肉。

654.羌族人的一般膳食特点是什么？

羌族人一般以大米、青稞、洋芋和荞子作为主食，辅以小麦和玉米。青稞和小麦主要作成炒面吃，玉米或磨成细颗粒，蒸成玉米饭或加蔬菜煮成玉米稀饭，或掺大米混蒸吃，或磨面加麦面

作成“锅塌子”吃。蔬菜，多吃酸菜或腌菜。喜欢“咂酒”（羌族饮料），吸“兰花烟”（自制草烟），吃熏干“猪膘”（熏制的猪肉制品）等。

655.景颇族人有哪些礼节礼貌习惯？

景颇族人与客人见面的最基本礼节是握手。

景颇族人以热情好客而闻名于世，最大的特点是无论男女老幼都爱喝酒，出门时，筒帕里都要背着个酒筒，熟人相遇要互相敬酒。懂礼节的人，不是接过酒来就喝，而应先倒回对方的酒筒里一点才喝，这样做主人会认为这是相互间的尊重。

656.景颇族人有何特有的习俗和忌讳？

景颇族人与友人一起喝酒，最忌讳把酒一下子都倒光，而留下一点才是他们的民族习惯，其意为留出“酒种”喝不光。

景颇族人忌讳妇女托下巴而坐，因为那样是表示哀悼；忌讳妇女坐时跷二郎腿；忌讳妇女用筒裙直盖熟睡的小孩，这样做他们认为孩子永远也不会醒了；还忌讳摇醒熟睡的人。

657.景颇族人的一般膳食特点是什么？

景颇族人 吃饭时多不用碗筷，只用芭蕉叶包饭食。一般以大米和玉米为主食。喜欢酒。男女均嗜好嚼草烟、芦子和槟榔。

658.哈尼族人有哪些礼节礼貌习惯？

云南哈尼族人向来有热情待客的声名，殷勤的主人迎客常用双手捧来一碗香味四溢“闷锅酒”请你喝下，表示对客人的热情和敬意，当你将酒一饮而尽时，主人便喜笑颜开，马上拿来茶罐给你倒上一杯浓茶，推心置腹地跟你攀谈。

哈尼族人很敬重长者，好吃的东西先让长者品尝。儿女孝敬长者、赡养老人是哈尼人的良好风尚。

659.哈尼族人有何特有的习俗和忌讳？

哈尼族人主要信奉原始宗教，崇拜精灵；信奉佛教和天主

教、基督教的人不多。

哈尼族人每年要过“苦扎扎”。过“苦扎扎”要杀牛敬神。

在云南西双版纳的哈尼人不可随便送花给女性，因其象征着爱情，民间传统习惯把花当成情书来传递。

660.哈尼族人的一般膳食特点是什么？

哈尼族人饮食一般以大米和玉米为主。逢年过节吃糯米饭或粑粑，以紫米舂制的粑粑是节日喜庆必不可少的食品。

661.普米族人有哪些礼节礼貌习惯？

普米族人的最基本见面礼节是握手，“叩头礼”在民间也很流行。

普米族人热情好客，有尊老爱幼的传统风尚。他们对来访之客必以最好的民间食品来款待。

662.普米族人有何特有的习俗和忌讳？

普米族人信奉原始宗教，有自然崇拜、祖先崇拜之俗。有部分人信仰喇嘛教，少数人信仰道教。

普米族人传统节日有“大过年”、“大十五节”、“绕岩洞”、“尝新节”及“转狮子山会”等。

普米族人忌讳从火塘和神龛之间跨过，也不能用手去摸锅庄，忌讳向少女赠手镯和腰带，忌讳别人随意看存粮仓库。

663.普米族人的一般膳食特点是什么？

普米族人一般以玉米为主食，也掺用大米、小麦、青稞、荞子、洋芋和蚕豆等。玉米多磨粉，调和温水，捏成饼子烤熟佐菜而食。

普米族人一般都喜喝酥油茶、化油茶、盐茶、核桃仁茶等，吸旱烟和鼻烟、卷烟等，饮甜酒、黄酒和白酒。

664.土家族人有哪些礼节礼貌习惯？

土家族人待客热情，有进门三杯酒之俗，意为祝客人吉祥如

意。对贵客来家，主人即筛一碗鸡蛋茶敬之（油茶汤里打三四个荷包蛋，谓之“鸡蛋茶”）。

665.土家族人有何特有的习俗和忌讳？

土家族人主要信奉的宗教是佛教、道教。在土家族人的宗教观念中仍保留着大量的原始宗教残余，他们相信万物有灵和多神。

土家族人善饮酒，有亲友来，必以酒招待。

土家人待客敬鸡蛋茶里打的鸡蛋忌讳出现1、2、5、6、7、8、9个。他们认为打1个鸡蛋代表“独吞”，打2个代表“骂人”，5个是“销五谷”，6个是“赏绿”，7、8、9个又应了“七死、八亡、九埋”的不吉语。

666.土家族人的一般膳食特点是什么？

土家族人一般以大米为主食，山区主食玉米。喜食酸辣，有“辣椒当盐”之说。善饮酒。爱吃合糌（将横豆磨细，渣浆不分，然后掺菜叶煮成）。有的地区喜喝油茶汤。玉米吃法一般是磨成粉，蒸熟，做成玉米粉子饭，拌合糌而食。

667.布依族人有哪些礼节礼貌习惯？

布依族人与客人见面的基本礼节是握手。

布依人以敬老爱幼为风尚，路遇老人要下马点头致礼。

布依族人好客、真挚、热情、大方。无论是否相识，凡到家坐客，主人会以客临门而感到光彩荣耀。然后主人会为你准备丰盛的佳肴，并敬酒、敬鸭头和鸭爪。按他们的风俗意为把鸭子从头到脚都给你吃了，表示盛情。

668.布依族人有何特有的习俗和忌讳？

布依族人大多信奉多神，相信鬼神和“鸡卜”，崇拜祖先。也有信仰基督教和天主教的。

“腊肉”是布依人款待贵宾的佳肴，也为主人富有的标志。

布依族有些地区正月初一到初三不能动土，十五不能动刀、干活，妇女不能回娘家生孩子。

669.布依族人的一般膳食特点是什么？

布依族人以大米、包谷为主食，也辅有大麦、小麦、红稗、高粱、荞子等；蔬菜主要是瓜类和豆类等。狗肉、牛肉汤锅和腌肉是布依人喜欢的肉食。

布依族人嗜食酸、甜、辣糯食，喜饮酒，无论男女嗜酒者居多。

670.基诺族人有哪些礼节礼貌习惯？

基诺族人待客常用的礼节是握手，基诺人对客人极为热情。哪怕是初次来访的客人，也会受到主人全家的盛情款待。客人酒足饭饱后，主人还会献上普洱茶让客人品尝，并为客人唱山歌祝福吉祥。

基诺人最尊敬长辈，一向对长辈听命事从、毕恭毕敬。

671.基诺族人有何特有的习俗和忌讳？

基诺族人信仰自然崇拜和祖先崇拜。

基诺族人无论男女皆爱穿耳，并在耳垂上装竹木制或银制的耳珰，并以大耳为美。

基诺族人有用梨木烟脂染齿的习俗，染齿也是一种男女互相爱慕和尊敬的表示，一般姑娘染齿都要自己心中所爱的对象帮忙。

基诺族男子擅长编织或制作各种竹器，并以精巧美观而著称。

基诺族人忌讳晚辈跨越长辈伸出的腿，对不听长辈话的人很反感。

672.基诺族人的一般膳食特点是什么？

基诺族人以大米、玉米为主食；副食有瓜类、豆类、蔬菜及各

种肉类。其中,尤以竹笋最多,其品种多样,有干鲜制品,酸味制品等。

基诺族人喜喝自酿的酒和当地的茶。

673.京族人有哪些礼节礼貌习惯?

京族人与客人相见的最基本礼节是握手。

京族人特别重视尊敬长辈,并以热情好客而著称,逢客临门,必以佳肴待客。

674.京族人有何特有的习俗和忌讳?

京族人受道教的影响较深,信奉多神。有部分人信仰天主教。

京族人的传统节日主要有“春节”、“清明节”、“端午节”、“中秋节”。“唱哈节”是京族的特有节日。

京族人忌煮生鱼、焦饭;忌夜间在树林里吹哨或唱歌,认为这样鬼怪会来摄去人们的灵魂;晚饭后点着灯忌有人再借钱。

675.京族人的一般膳食特点是什么?

京族人以大米为主食,甘薯、芋头次之。肉食以鱼虾为多。过节时要吃糯米饭和糯米糖粥。

京族男女都爱吃一种特别的香脆爽口的糍粑——“风吹糯”。妇女喜欢嚼槟榔,吃时掺以蒌叶和石灰。男子一般爱吃烟,多用竹制水烟筒,有的还用特有的“烟煲”。

676.阿昌族人有哪些礼节礼貌习惯?

信奉小乘佛教的阿昌人见面多以合掌为礼;信奉其他宗教的也有以握手为基本礼节的。

阿昌族是个热情好客的民族,以待人盛情、纯朴、善良而著称。无论相识不相识,只要上门来访,他们总会以最好的饭菜来款待客人的。

677.阿昌族人有何特有的习俗和忌讳?

在陇川户撒地区的阿昌族人主要信奉小乘佛教。梁河地区的阿昌族人主要信仰原始宗教，崇拜祖先和鬼灵。

阿昌族男子喜佩腰刀（阿昌刀）。妇女一般多爱佩饰物，并以染黑齿为美的标志。

阿昌族人忌男子扶妇女的肩膀，新娘忌与公伯在一起吃饭，忌妇女住在楼上和骑在门坎上。

678.阿昌族人的一般膳食特点是什么？

阿昌族人以大米为主食，薯类、蔬菜及各种肉类为副食。喜欢吃酸性食品。爱嚼烟草。男子多嗜酒。陇川户撒地区的米线颇有名。喜用醋、盐、酱油、香油、辣椒、胡椒为调料。

679.德昂族人有哪些礼节礼貌习惯？

德昂族人最基本的礼节是合掌礼，"泼水节"期间，以向客人身上洒水为礼。

德昂人有尊重长者的良好风尚，有团结互助之民风，有克服困难吃苦耐劳之美德。

德昂族人办事离不开茶，常把茶叶作为礼品，投亲访友见面就是一包茶叶，若以钱物相送，反倒会被认为不懂"礼"。有客来了，主人总会先为客人煨茶招待。

680.德昂族人有何特有的习俗和忌讳？

德昂族人普遍信奉小乘佛教，崇拜原始宗教。其主要节日有"关门节"（进洼）、"开门节'（出洼）及"泼水节"等。

在德昂族人看来，腰箍是美的标志，聚居区的妇女如若不系腰箍，就要被人耻笑。

德昂族的佛教徒忌讳进寺不脱鞋，忌吃马肉与狗肉。妇女不得接近佛爷或与其谈话。信多列教的教徒忌杀生，但可购买市场上的熟鸡、猪肉吃。

德昂人忌拍摸肩头。妇女忌触动包头、衣物等。

681.德昂族人的一般膳食特点是什么?

德昂族人以大米、玉米为主食,还有荞麦、薯类;副食除肉类外,主要是各种蔬菜、豆类及竹笋。最有特点的是他们常吃"竹筒烤饭"。

浓茶是德昂族人生活中最有特色的饮料,成年人一般都爱喝浓茶。

682.布朗族人有哪些礼节礼貌习惯?

布朗族人的待客最基本礼节是握手;信奉佛教的人见面常以合掌为礼。

布朗族人待客盛情,每餐必有酒水,都认为没有水酒是很丢脸的。另外,他们还有一种独特的民族风味食品,是用生牛肉、生马肉、鹿肉剁成酱,再拌以蒜、香菜、盐等调料。这是他们的一道最美味的佳肴。当客走时,他们还要以酸菜为礼赠送给客人。

683.布朗族人有何特有的习俗和忌讳?

布朗族人主要信仰原始宗教,自然崇拜、图腾崇拜、祖先崇拜是他们的民间习俗。小乘佛教也是他们同时信奉的宗教。

布朗族人一般用餐不用筷箸,惯于用手抓着吃。

布朗族人有进佛寺脱鞋之俗,并不准吸烟;忌妇女走近佛像供台,忌手摸佛爷(和尚)的头和肩;走路忌别人从他面前擦过,不准从腿上跨过,只能从背后绕行。

684.布朗族人的一般膳食特点是什么?

布朗族人以大米为主食,辅以玉米、荞麦、豆麦及小红米;蔬菜种类较多,有白菜、蕃茄、辣椒、瓜豆等,并有多种肉类,如山老鼠肉、斑鸡肉、鱼、猪肉等;喜食酸笋,爱吃生肉和酸鱼。

布朗人无论男女老少喜欢吸草烟、嚼槟榔,也爱饮自制的水酒。

685.纳西族人有哪些礼节礼貌习惯?

纳西族人迎接宾客的基本礼节是握手;信奉佛教的人见面常以合掌为礼。

纳西族人对客人诚挚热情,来访必以当地最好的酸鱼和鱼干来招待。

686.纳西族人有何特有的习俗和忌讳?

纳西族人主要信奉原始宗教,信仰多神。部分纳西人也信佛教和道教。

纳西族人无论男女都喜爱装饰品,男女都戴手镯和戒指。妇女还要在发辫上缀以各式的饰品。

纳西族人忌触动大门两旁所立的石头"门神",忌在家唱山歌吹哨;忌在门槛上就坐或砍东西。

687.纳西族人的一般膳食特点是什么?

丽江等地的纳西族人以玉米、小麦、大米为主食。宁蒗永宁等地的则以稗子、青稞、玉米为主食,也有荞麦、大米、小麦、马铃薯。副食有肉类和蔬菜,尤其丽江坝区蔬菜品种繁多。平时喜喝自制的带酸味的"梭里玛酒",吸"兰花烟",饮浓茶或酥油茶。偏爱酸、辣、甜味食品。

688.拉祜族人有哪些礼节礼貌习惯?

拉祜族人与客人见面的基本礼节是握手,信奉佛教的人以合掌为礼。

拉祜族人注重礼节、讲究礼貌,逢客来临,要杀鸡设宴款待,以表示热情欢迎。

689.拉祜族人有何特有的习俗和忌讳?

拉祜族人主要信奉原始宗教,多神崇拜,也崇拜祖先。少数人信奉佛教、天主教、基督教。

拉祜族传统节日主要有"年节"、"火把节"、"献新米节"。

拉祜族人清早或吃饭前忌弹弦琴、吹口哨;忌在家门槛上面

砍东西；忌公鸡向西打鸣，认为这是不祥之兆；在“年节”的年初一，忌外人入寨。

690.拉祜族人的一般膳食特点是什么？

拉祜族人多以玉米、大米为主食品，辅以豆类、薯类及荞麦。副食过去种类较少，部分地区主要靠采集和狩猎补充。随着时代的发展现在已改善很大，无论是蔬菜方面或是肉类，人们自种自养自收，生活得到改善。

拉祜族人喜欢吃辣椒，爱饮茶、吸烟、喝酒，尤其嗜酒。

691.独龙族人有哪些礼节礼貌习惯？

独龙族人的笑，代表了他们民族的特有礼节。当独龙人遇到陌生人时，总要双手搁在胸前，脸转向右边发出“咯咯”的笑声，以表示问候，接着就会不好意思地小声问：“嘎里吉”(意为到那边去)。

独龙族人热情好客，当客人来访时，全家都会自然地站起，并弯下腰发出一阵阵笑声，以示对客人的欢迎。当主人让你坐下时，你应鞠躬含笑地答谢。

692.独龙族人有何特有的习俗和忌讳？

独龙族人主要信奉原始宗教，崇拜鬼神，相信人的一生中的福与祸都是由鬼神安排的，人死是被鬼神吃掉了灵魂。少部分人信奉基督教。

独龙族一年只有一个节日，称“卡雀哇”，意为“年节”。届时，各家族互相用木刻传递邀请，被邀者亦携带食物馈赠，

693.独龙族人的一般膳食特点是什么？

独龙族人以苞谷、大米、荞子、稗子为主食，还以猎鱼及采集可食植物的根茎为辅。无论什么食物，都喜欢烧食，如炸苞谷花、烧洋芋、烧肉等；主食则做成烧粑粑。独龙族人的用餐方法是用手抓食或竹片挑食。

独龙族人男女老少都酷爱饮酒。喝茶和抽旱烟是他们的嗜好。

694.撒拉族人有哪些礼节礼貌习惯?

撒拉族人的见面礼节是手放胸前鞠躬后再握手;妇女相见,手放胸前鞠躬后拥抱;长者一般则常吻幼者面颊。

撒拉族人十分好客礼貌,有客来访,无论相识与否,都会热情招待。对长者更是十分敬重。他们还有互助同情的良好风尚,饮食上喜欢互赠品尝的习惯。

695.撒拉族人有何特有的习俗和忌讳?

撒拉族人是信仰伊斯兰教的民族之一,属逊尼派。其重要节日有"开斋节"、"古尔邦节"、"圣纪节"。虔诚的穆斯林都要按教规斋戒。

撒拉族人日常生活中特别讲究卫生,饭前有洗手习惯。

撒拉族人禁食猪、狗、骡、驴肉及自死的动物肉和血液;忌讳吸烟,也忌讳饮酒。

696.撒拉族人的一般膳食特点是什么?

撒拉族人以小麦、青稞、荞麦为主食,爱吃馍馍、面条、散饭的搅团。逢年过节喜食油香、馓子、焜锅馍等面食品和"手抓羊肉"等。普遍喜欢茯茶、麦茶,待客时,讲究把冰糖、桂圆、细茶放一起。爱以红辣椒、花椒作为调味品。

697.怒族人有哪些礼节礼貌习惯?

怒族人与客人见面的基本礼节是握手。

怒族人十分善良朴实,为人耿直、忠厚、坦率,并有助人为乐、热情好客的风尚。如果客人来到怒家,主人会非常热情地设酒备宴。

698.怒族人有何特有的习俗和忌讳?

怒族人主要信奉原始宗教,崇拜自然鬼神。少数人信奉天

主教、基督教及喇嘛教。

怒族男子一般左腰喜佩砍刀，右肩挎弩弓和箭包；妇女则喜佩饰物。

怒族人忌讳拒绝赠送礼物与食品；忌神林，怒族人把某种敬奉的树林或祭之所附近的树林，看成是神灵之所居，神圣不可侵犯。

699.怒族人的一般膳食特点是什么？

怒族人以玉米、荞麦、小米为主食，贡山地区的人也吃青稞，少数吃酥油糌粑，近年大米增多；副食品有各种蔬菜及肉类。

怒族人喜欢吸烟，尤其爱饮酒，甚至往往要喝得一醉方休。

700.土族人有哪些礼节礼貌习惯？

土族人的基本礼节是敬献哈达。

土族人重礼节、守信义、敬长辈、心热情。凡宾至，他们都会热情招待。土族人常说“客来了，福到了！”并会以高茶贯饭相待。土族人喜欢对客人敬酒，而且必须敬三杯，意为“吉祥如意三杯酒”，客人返程还要敬三杯，意为“上马三杯酒”。

701.土族人有何特有的习俗和忌讳？

土族人普遍信仰喇嘛教，属格鲁派。

土族人对建筑艺术、雕刻艺术、刺绣艺术颇为擅长，并有其独到的风格。

土族人忌讳吃圆蹄牲畜，即马、骡、驴肉；忌讳在牲畜圈内大小便；来客时，不准在有裂缝的碗里倒茶水，并忌讳在客人面前吵架打骂孩子。

702.土族人的一般膳食特点是什么？

土族人过去以肉类和乳品为主，现在已逐渐改以面食为主，平时喜欢奶茶，吃酥油炒面，过节讲究吃“包适左”、“馓子”、“手抓牛羊肉”等。

土族人有饮酒的嗜好，几乎家家自酿青稞酒。

703.裕固族人有哪些礼节礼貌习惯？

裕固族的主要礼节表达形式是敬献哈达。

裕固族人热情好客，对前来投宿的客人要敬食敬烟。

裕固族人有敬老爱幼的民族传统风尚。在裕固族人的家庭中，舅舅、舅母虽不是家庭的成员，但与之关系都十分密切，受到特殊的尊敬，逢重大事情舅舅必到无疑。

704.裕固族人有何特有的习俗和忌讳？

裕固族人多信奉黄教，盛行原始崇拜，敬“汗点格尔”（“汗”即“可汗”，“点格尔”是“天”的意思），他们认为“汗点格尔”能使他们避邪免灾，一年四季太平吉祥。

裕固族人在饮食上禁吃尖嘴及圆蹄动物，如大雁、地鶮、鱼、马、驴、骡、狗等。他们忌讳来访客人携带武器枪支及生肉、狼皮、狗皮进入帐篷，忌讳客人用餐站立或走动。

705.裕固族人的一般膳食特点是什么？

裕固族人饮食与肉、奶息息相关，奶茶是他们离不开的饮料。习惯一日三茶一饭，（奶茶是以砖茶捣碎，加入草果、姜片等熬酽，再调入食盐和鲜奶，吃时放入炒面、酥油、曲拉，沏上即成），只是天黑收牧之后才吃一顿饭。“手抓羊肉”、“肉肠”、“支果干”等是他们爱吃的风味食品。

706.保安族人有哪些礼节礼貌习惯？

保安族人与客人相见要互道“色俩目”（阿拉伯语为“和平”、“安宁”），在致答词的同时并握手；但男子向妇女致祝词时不握手，要保持一定距离。

保安族人讲究礼节，注重礼貌，一般客人在主人家吃饭，首先要向主人问好祝安，然后才能进餐，主人给客人倒茶时，客人必须把茶杯端起，以示尊重。

707.保安族人有何特有的习俗和忌讳?

保安族是我国信仰伊斯兰教的民族之一,属该教逊尼派。念、礼、斋、课、朝五项功课是穆斯林一生中必须履行的宗教义务。

保安族人能歌善舞,男子多爱吹奏丝竹乐,并擅长制造银器,打刀技术高超,讲究刀把艺术;妇女的剪纸窗花具有感情奔放、线条简洁的艺术风格。

保安族人禁食猪肉、马肉、驴肉、狗肉及一切自死的动物肉和血液,禁止饮酒。

708.保安族人的一般膳食特点是什么?

保安族人多以小麦、青稞、玉米为主食,馍馍、面条、油香、馓子是他们常用的主食品种;肉食以牛羊肉为主;大蒜、辣子、核桃仁、桂圆、冰糖是他们常食用的品种。

709.乌孜别克族人有哪些礼节礼貌习惯?

乌孜别克族的一般男人相见,手放胸前鞠躬后握手;平辈妇女相见,手放胸前鞠躬后可拥抱;长者可以吻幼者的脸颊。

乌孜别克人有尊老爱幼的良好传统风尚。有话让老人先说,走路让老人在前。

710.乌孜别克族人有何特有的习俗和忌讳?

乌孜别克族人普遍信仰伊斯兰教,人们遵循教规教义。其主要节日有"肉孜节"、"古尔邦节"。

乌孜别克人喜歌善舞,爱赛马、叼羊、摔跤等活动;对图案艺术相当有研究,妇女尤以刺绣最擅长。

乌孜别克人禁食猪、狗、驴、骡等肉,禁饮酒,用餐时禁脱帽,禁当人面咳嗽,禁当人面擤鼻涕;忌讳饭前饭后不洗手。

711.乌孜别克族人的一般膳食特点是什么?

乌孜别克族人喜食面食、大米、羊肉等。爱吃品种有馕、汤

面、抓饭、烤包子、烤肉、肉汤、凉面等。最喜欢吃"洋芋烧肉"。爱用胡椒调味,爱喝茯茶、红茶、奶茶,

乌孜别克人一日三餐,并惯以手抓饭。

712.白族人有哪些礼节礼貌习惯?

白族人与客人相见的基本礼节是握手。信奉佛教的人惯以合掌为礼。

白族人以待客盛情而著称,客人临门有敬献"三道茶"之俗。一道味醇厚,二道味道甜,三道味纯香。白族人设宴待客习惯盛米饭盆中不放勺,要请客人用碗撮;喝汤也是端起盆子自己倒。他们认为不用饭勺和汤匙,才能让饮足美酒的客人很快盛上饭,喝上可口的汤,才显示出宾至如归、友好团结之情。

713.白族人有何特有的习俗和忌讳?

白族人信仰多神,信奉大乘佛教的人占有较大比例,还有很多人信仰原始宗教。

白族人的传统节日有"火把节"、"三月街"、"渔潭会"、"绕三灵"、"绕海会"等。

白族人特别忌讳坐踏或站立门槛上,更忌用刀砍门槛,或在门槛上砍物。

714.白族人的一般膳食特点是什么?

白族人多居于坝区,以大米、小麦为主食。少数居于山区和高寒山区的人,主食玉米、荞麦、马铃薯、蔬菜。肉类食品多样。平时喜酸、凉、辣口味,爱吃腌火腿、香肠、猪肝及油鸡块、螺丝酱等。"砂锅鱼"、"生皮"和"乳扇"是白族颇有特色的佳肴。

白族人喜欢饮茶,特别嗜饮烤茶。

715.黎族人有哪些礼节礼貌习惯?

黎族人会见客人的基本礼节是握手。

黎家来了客人,主人习惯先给客人吃槟榔,按他们的风俗礼

遇，这表示对客人的欢迎。招待客人喜欢男客要先酒后饭，女宾要先饭后酒；主客习惯面对面坐；并以杀鸡佐酒为厚礼。

716.黎族人有何特有的习俗和忌讳？

黎族流行着祖先崇拜的风俗。

黎族妇女精于纺织，尤以对木棉的纺织更为擅长，他们的纺织作品被誉为民间工艺品。

黎族人忌讳将筷子交叉放碗上，还忌讳将两根筷子首尾倒放碗上；忌睡觉时头朝门口；妇女纹身被认为是妇女的内事，忌男人参与或偷看。

717.黎族人的一般膳食特点是什么？

黎族人一般一日三餐，主食以大米为主，喜食水饭；蔬菜多以瓜类和豆角为主；食肉多用火烧或生腌，腌肉惯掺入米粉、野菜等，腌成酸肉，贮存备食。"鼠肉"是黎族人的上等风味佳肴。

黎族人喜欢饮酒，好嚼槟榔和吸烟。

718.水族人有哪些礼节礼貌习惯？

水族人一般见到客人的基本礼节是握手礼。

水族人日常礼节较多，客人到家，全家都要主动打招呼、让座、敬烟、送水。招待客人用饭，酒是必备的，而且必须让客人喝足喝够。主人给客人敬酒要双手举杯，客人也应双手接杯而饮。

719.水族人有何特有的习俗和忌讳？

水族人招待贵宾要以小猪和鱼款待，猪头、鸡头是他们民族尊崇的象征，因此，鸡头要敬给客人，猪头要留作饯行席上的供祭品。

水族人信仰多神，他们饮酒前总要蘸一滴酒点在桌上，以表示对祖先的敬重。

水族人认为出门遇见蛇横卧路中不吉利；认为出嫁女人途中遇打雷不吉利，必须杀鸡驱鬼或改日。

720.水族人的一般膳食特点是什么?

水族人一般口味喜清淡,爱酸、辣味。主食以大米为主,玉米、大麦、小麦、红稗、荞子等为辅;副食多用肉、鱼、鸡、鸭、豆腐等。糟辣、酸汤、盐酸菜是家中常备食品。

水族人喜欢饮酒,并多会自己酿酒,九阡地区的糯米酒远近驰名。

721.仡佬族人有哪些礼节礼貌习惯?

仡佬族人与客人见面的基本礼节是握手。

仡佬族是个极为好客的民族,客到必以美酒佳肴款待,有时还要请歌手来唱"打闹歌",借以祝兴表示盛情。

722.仡佬族人有何特有的习俗和忌讳?

仡佬族的传统节日有春节、清明节、端午节、"七月半"、中秋节等。仡佬人喜歌善舞,歌以山歌为主,舞以踩堂舞、芦笙舞为主。

居住在贵州遵义的仡佬族人敬牛如神,从不打牛、骂牛,甚至连牛肉都不吃,每年农历十月初一还要为牛作寿,过"牛王节"。

仡佬族人信仰多神,在农历年的初一至初五期间,他们忌扫地、挑水、骑马、犁田、烹饪生食物,不准门外倒污水。

723.仡佬族人的一般膳食特点是什么?

仡佬族一般口味喜清淡,爱酸、辣味。山区人以玉米为主食,平坝人以大米为主,其次是小麦、荞麦、红稗、小米等。副食多吃家禽肉及蛋类和各种蔬菜。"炸蝗虫"、"酸蚂蚱"、"炒蝶蛹"是仡佬族的特有佳肴,

仡佬人喜爱自酿的玉米酒,夏天作为清凉饮料,过年过节则用它煮糯米粑粑放上"辣椒骨"招待客人。

724.畲族人有哪些礼节礼貌习惯?

畲族人与客人相见的基本礼节是握手。

畲族人惯以"三杯茶"迎客待宾。他们认为一可解渴，二可治病。一般将碗中茶连冲三次开水，一喝就要三大碗，按他们的说法："一碗苦，二碗补，三碗洗洗肚"。若客人不喝第二杯则认为失礼。

725.畲族人有何特有的习俗和忌讳？

畲族的宗教信仰主要是祖先崇拜，同时也信多神。

畲族的民间节日有春节、元宵节、清明节、端午节、中元节、重阳节等，本民族的节日也不少，但大都与祭祖活动有关。

畲族人忌讳客人称他们为"畲客"，认为自己是主人而不是客。有的地区的人禁写"九"字，而要写成"仸"字。

畲族人忌吃狗肉；出门作客有"七出八不归"之俗；妇女怀孕忌吃野兽肉，不得看戏、看武打；唱歌要通宵达旦，忌唱"半夜歌"。

726.畲族人的一般膳食特点是什么？

畲族人以大米为主食，辅以红薯等杂粮。

畲族人喜欢吃热食，吃饭时菜放到火炉边，边搅边吃，酒宴上喜用火锅，普遍都爱吃辣椒。

727.东乡族人有哪些礼节礼貌习惯？

东乡族人招待客人很殷勤，客人到家必以特色的饭菜款待。男宾一般由男主人招待，吃饭时男主人站在旁边陪着客人吃；女宾由女主人招待，陪同客人一起坐吃。

728.东乡族人有何特有的习俗和忌讳？

东乡族人饮食不吃猪、骡、马、驴、狗肉与其他凶猛禽兽和动物血，不吃自死的牛、羊、鸡、鸭等。

729.东乡族人的一般膳食特点是什么？

东乡族人以土豆为主食，其次是青稞、糜谷等。常吃青稞、

糜谷、大小豆等杂粮面做成的面糊("散饭")。

730.高山族人有哪些礼节礼貌习惯?

高山族人有用米酒代茶招待客人的习惯。主人敬酒,乐与客人一干而净。

高山族人还乐于用"长年菜"招待客人,认为吃这种菜是预示长寿,有的还愿意将长长的粉丝加到"长年菜"中拌着吃,以表示长生不老。

731.高山族人有何特有的习俗和忌讳?

高山族人把谈话时打喷嚏看成是不祥之兆。他们还特别忌讳接触死者的家属与遗物;

高山族人在饮食上忌食动物的头和尾巴,一般人都不喜欢吃羊肉和马肉。

732.高山族人的一般膳食特点是什么?

高山族人的主食是大米,小米、芋头也是主食。副食喜食猪肉、马铃薯、南瓜等。

高山族人有将米饭、香蕉、芋头混在一起吃的习惯。一般人都喜食"长年菜"(又叫芥菜),,有的还好嚼食槟榔。

高山族人一般都喜欢饮酒和吸烟,而且酒量和烟瘾都比较大。

第六部分 外宾习俗

733.在社交场合亚洲人有哪些礼节习惯？主要忌讳有哪些？

亚洲人一般以握手为基本礼节。同时，朝鲜人、韩国人、日本人还行鞠躬礼；印度、尼泊尔等国信印度教的人们，把吻脚视为最高的礼节；泰国、柬埔寨、缅甸等信奉佛教的佛教徒们行合掌礼；巴基斯坦、阿富汗、印度尼西亚、孟加拉、叙利亚、伊拉克、伊朗、沙特阿拉伯、科威特、土耳其、约旦、巴林、卡塔尔、阿拉伯联合酋长国、也门共和国、阿曼等穆斯林国家的人行礼方式很多，有拥抱、吻手、按胸等等。

亚洲人的主要忌讳有：

东南亚一些国家的人，一般都忌讳左手服务，认为左手肮脏，右手才洁净；忌讳触摸头部，认为这是对人的侮辱行为。

穆斯林国家有禁酒的习俗，禁食猪肉和使用猪制品等。

亚洲人普遍都忌讳有不敬长者的言语或行为。

734.在社交场合欧洲人有哪些礼节习惯？主要忌讳有哪些？

欧洲人一般惯行握手礼。西欧人见面时，又常以亲面颊或贴二三下面颊来代替握手。在东欧、南欧各国还流行着拥抱礼，但这基本仅限于同性之间。中欧国家流行着吻手礼。

欧洲人的主要忌讳有：

大多忌讳菊花，认为是丧花。

不喜欢别人询问自己的政治倾向、宗教信仰、家庭私事、行动去向等问题，认为这是私事，不须别人干涉。

普遍忌讳“13”、“星期五”这两个数字和日期，认为“13”、“星期五”象征着灾难的降临。

大多不喜欢大象图案，认为大象笨拙。

欧洲人用餐忌讳用刀向嘴里送食物。吃饭手舞餐叉说话，他们认为是不礼貌的举动。

735.在社交场合美洲人有哪些礼节习惯？主要忌讳有哪些？

美洲人常用的礼节是微笑和握手。有的见面连手都不握，只是用礼貌用语和微微一笑来表示。亲吻和拥抱虽然也是惯用的礼节，但它仅适用于熟人、亲友和情人之间。

美洲人的主要忌讳有：

认为“13”、“星期五”这些数字和日期象征着不幸即将来临；黑色和紫色被他们视为丧色。

拉美人忌用饰有蝙蝠图案的东西，更不允许把它作为礼物送人，因为蝙蝠是他们心目中的吸血鬼；忌讳以刀剪作礼物送人，认为送刀剪象征着割断友谊；不喜欢以手绢作礼物送人，认为送手绢意味着伤心和泪水；也忌讳菊花，并视菊花为“妖花”，因为菊花是他们用来为死人祭灵的。

736.在社交场合大洋洲人有哪些礼节习惯？主要忌讳有哪些？

大洋洲人除了以握手为通俗的见面礼节外，许多岛屿上的人仍保留着自己的传统礼节习惯。有的岛屿上的人见面时，一般都用中指互相钩住，略微向自己身边拉一下，以示友好。若与巴斯赫群岛居民相见时，必须站得笔直，两手握拳，高举过头，然后放开拳头，手自然下垂，以表示自己手中没有武器后，当地人才肯接纳你。

大洋洲人的主要忌讳有：

信奉基督教的人普遍忌讳“13”、“星期五”这些数字，认为这是不祥的预兆。

737.在社交场合非洲人有哪些礼节习惯？主要忌讳有哪些？

非洲人一般都行握手礼。不过，他们的握手方法独具一格，习惯先用自己的左手握住右手腕，然后再用右手与客人握手。他们认为这样是对客人的极大尊敬，对特别熟悉、亲近的人，则要反复握几次，以示亲热。但北非一些阿拉伯国家的人，一般惯行拥抱礼。

非洲女子，在与客人见面时，往往行屈膝礼或鞠躬礼。

非洲人的主要忌讳有：

忌讳伸出手，张开五指，互不相碰，用手去刮别人的鼻子，认为这是对人的污辱；忌讳伸直胳膊、用食指指着某个人，认为这是对人的蔑视，忌讳右手握成拳，再挥动手臂，认为这是诅咒。

非洲穆斯林国家的人，忌讳用左手递拿食物，还禁食猪肉和奇形食物等。

738.服务员为什么要了解不同宾客的习俗、嗜好与忌讳常识？

因为不同国家、地区和个人，都有自己独特的习俗、嗜好与忌讳，这些都是长时期逐渐养成的，一时很难改变的行为、习惯与风俗。若我们在迎宾待客中，不了解或不掌握，就可能闹出笑话，发生误会，严重的还会引起客人疑心，甚至形成双方纠纷。为了杜绝出现上述现象，搞好优质服务工作，学习、了解、掌握不同宾客的习俗、嗜好与忌讳常识极为必要。

739.信奉基督教的人为什么厌恶"13"这个数字？

他们对"13"的忌讳，源于北欧神话。在《最后的晚餐》上，基督耶稣和弟子们一起吃晚饭，参加晚餐的第13个人是耶稣的弟子犹大。犹大为了贪图30块银币，将耶稣出卖给统治者，并为捉拿耶稣的人带路，使耶稣被钉在十字架上。这个故事流传很

广,影响极深。西方人憎恶犹大,同时也把“13”这个数字看成是“不幸的象征”。所以,很多信奉基督教的人都厌恶“13”这个数字。

740.信奉基督教的人为何把“星期五”看作不吉利的日子?

这里大概也与耶稣在“星期五”被处以磔刑有关。不过,从历史上看,一些重大的事件都发生在“星期五”这一天:

罗马皇帝朱利叶斯·恺撒被暗杀;

美国总统林肯被暗杀者抢杀;

拿破仑远征俄罗斯时对莫斯科进行大焚烧;

1815年拿破仑在“滑铁卢战役”中彻底失败;

1869年9月24日和1873年9月18日,美国华尔街两次金融危机……

上述例子很多很多,延续至今,信奉基督教国家的人,一般都视“星期五”为不吉利的日子。

741.为什么很多国家的人都忌讳用一火点三支烟?

忌讳一火点三支烟这一风俗,是有其历史根源的。据传,1889年英国和荷兰为争夺南非殖民地而交战。当时还没有什么现代化武器,于是持步枪的阻击手大显威风。晚上,许多士兵往往由于抽烟暴露目标被对方击毙,而死者多为点第三支烟的人。因此,他们认为给朋友或给自己点第三支烟是不吉利的事。虽然这种说法毫无科学根据,但它在大多数人中已成了一种忌讳的习俗。所以,当你为人点烟时,在点了第二支烟后,要把火熄灭,然后另划着一根火柴再给第三者点烟。

742.为什么有的国家忌讳“4”数?

朝鲜、韩国、日本人都忌讳“4”数。其原因主要是这些国家语言的发音“4”和“死”十分相近,有时甚至完全相同。因此,当人们看到“4”数或读由“4”组成的数字时,脑子里自然会联想到

"死"。所以,不少人把"4"视为预示厄运的数字。在韩国,昔日的旅馆没有4层楼,门牌没有4号,几乎什么东西都不用"4"字。在日本,人们更讨厌和忌讳"4",以及有"4"组成的数字。无论是医院的病房,还是饭店、旅馆,都尽量避免使用"4"和有"4"组成的数字。

743.阿拉伯国家为什么把星期五定为假日?

星期五成为穆斯林的假日,有个漫长的演变过程。《古兰经》和其他材料表明,在麦地那(伊斯兰教创始人穆罕默德于622—632年曾在此生活)星期五是赶集日。每到这一天,许多人远道来此赶集聚会,星期五亦称"聚礼日"。《古兰经》记载,在聚礼日这天,每当大家为真主祈祷时,店铺休业。以后一周一次特别大的祈祷就定在星期五。据记载,从13世纪开始,穆斯林国家的官府和学校在星期五这一天就放假。

744.北欧国家为什么不喜欢七八月份找他们谈公事?

由于北欧地区受太阳光照时间最短,一年中只有七八月份为享受太阳的黄金季节。所以,他们对在这两个月内来谈公事的人,是不会太热情的,因为你打扰了人家享受太阳的最佳光阴。

745.一些国家的人为什么忌讳四人交叉握手?

四人交叉握手,一些国家的人认为会招来不幸。这可能是因为四个人的手臂交叉正好形成一个十字架的原因。

746.一些国家和民族为什么特别忌讳"左手服务"?

原因在于这些大多习惯吃手抓饭国家或民族的人,一般都有"左手肮脏,右手洁净"的传统习俗观念。他们认为左手平时承包着厕所里的所有任务,是不洁净的、肮脏的。所以,他们用餐手抓饭,均用右手来完成。当遇到服务人员用左手来为他们做服务性工作时,必然会引起他们联想到厕所内的一切,联想到

不礼貌，联想到是对他们污辱等等。因此，服务待客要特别注意尊重客人的这一习俗。

747.西方人为什么忌讳别人"赞赏"身体胖？

西方人和中国人的习惯看法不一样。在西方，身体黑瘦一般是有钱的人家，他们有钱、有时间、有机会、有条件去旅游和锻炼等。身体黑瘦说明体格健美，身体白胖则表示人穷体弱。因为，他们不具备上述的条件，所以才白胖。

西方人普遍认为"体瘦人富，体胖人穷"，称体胖则为贬低人的意思。所以，对西方人我们要特别注意，不能用中国的传统观念去赞赏西方人的身体胖，免得无意出乱子。

748.西方人为什么忌讳询问自己的私事？

因为他们认为个人的私事不需要别人知道。诸如"个人年龄、收入、婚否、宗教信仰"等问题均属这个范畴。外出是他们个人的行动自由，更不愿让别人打听。我们服务人员若多余过问，容易造成错觉和引起疑心，甚至还会误认为是在监视他们的行动。因此，一般情况下，我们服务人员还是以不打听、询问涉及到客人私事的问题为好。

749.欧美女宾客一般为什么不欢迎服务员送毛巾？

这主要是由于欧美女宾客一般都有美容化妆的习惯，脸上和指甲上涂有化妆品的缘故。

750.喀麦隆的撒可尼拉人为何把蛇环礼视为迎宾的最高礼遇？

这与他们民间流传的一段故事有关。据说，撒可尼拉人的祖先在迁居时，遇到了一场瘟疫，除了快要咽气的一夫一妻之外，其他人都死了。正在这时，一条"神"蛇缠上他俩的脖子，居然救活了他俩的性命。从此，"蛇环礼"便一直流传下来，并被当地人视为迎宾待客的最高礼遇。

751.埃及人为什么忌讳"针"?

因为在埃及流传着一段对人影响极深的传说:仙人曾在某一天的哺时(即:下午3点到5点)下凡向人间赏赐。越富的人得到的赏赐越多,越穷的人则得到的赏赐最少。人们认为"针"是世间最便宜的物品了。故为了得到更多的赏赐,便形成了忌讳"针"的习俗。尤其是在每日的下午3点到5点间,人们是绝不会去买"针"、借"针"或提及有关"针"的问题的。

752.沙特阿拉伯人为什么禁止下象棋?

因为沙特阿拉伯是君主制国家。国际象棋中允许车、马、象,甚至小卒都可以进攻国王和王后。其规定起到了鼓励或煽动臣下们弑君的作用,是犯上作乱。故此,沙特阿拉伯政府严格禁止下象棋。

753.缅甸巴洞女子为何要脖套铜环以颈长为美?

这里有几种说法:有说因当地老虎多,妇女脖套铜环,是为了避免老虎的伤害;有的说,当地人认为自己是龙的后裔,她们脖套铜环把颈部拉长是为了更象龙。但真正的原因,恐怕还是其本部族的民族特点,即长颈是美的象征。

754.服务员为什么要多学点外宾的手语和头语表达方式?

因为手语和头语是国家不同、语言不通的人之间最简易的表达方式。而外宾的手语和头语,与中国的传统表达方式又有很大区别。例如:我们习惯点头表示同意,可有的国家却摇头表示赞赏,点头表示不同意;我们惯用姆指和食指分开表示"八",而西方人则表示"二";我们惯用竖起大姆指的方式表达"好"的意思,但西方人把大姆指朝下却表示"坏"和"差"。

如果我们不知晓手语和头语,又听不懂外宾的语言,就很难了解对方的意图和要求,更谈不上"主动、热情、耐心、周到"为宾客服务了。万一理解上再出现差错,还可能造成误会,惹起麻

烦。

755.哪些国家宾客习惯“摇头表示赞赏，点头表示不同意”？

保加利亚、阿尔巴尼亚、尼泊尔等国宾客，都有这个头语表达习惯。

756.西方人为什么把大姆指朝下的手势表示“坏”？

原因出自于罗马帝国时期，恺撒大帝每当做出杀人的决定，总是做出姆指朝下的手势。杀人当然是坏事，因此，这个手势便带着“坏”的含义在社会上流传开来。

757.用“姆指与食指组成圆圈，再伸出另外三个指头”这个手势，不同国家的人各表示什么意思？

这个手势，在我国一般表示“零或三”的数字。

在日本、缅甸、韩国，表示“金钱”的意思，日本还表示“懂了”的意思。

在印度尼西亚，表示“什么也不干了，什么也没有”，以及“不成功”的意思。

在菲律宾，表示“想要得到钱”或“没有钱”的意思。

在泰国，表示“没问题”的意思。

在印度，表示“正确”的意思。

在斯里兰卡，表示“完整”以及“对方不要生气”的意思。

在法国，表示“物体的大小”的意思。

在荷兰，表示“正在顺利进行、微妙”的意思。

在美国，表示“同意、了不起、顺利、赞赏”的意思。

在巴西，表示“引诱女人”或“侮辱男人”的意思。

在突尼斯，表示“傻瓜、无用”的意思。

758.用“右手握成拳，伸直出食指”这一手势，不同国家的人各表示什么意思？

这个手势不同国家表达的意思有不同，就是在一个国家里，

也有的表达双重意思或几种意思。在我国，表示“一”或“一次”或是“提醒对方注意”的意思。

在日本、韩国、菲律宾、印度印西亚、斯里兰卡、沙特阿拉伯、墨西哥等国，表示“只有一次”或“一个”的意思。

在日本、马来西亚、缅甸、墨西哥，则表示“顺序的第一”的意思。

在法国、突尼斯，表示“请求、提出问题”的意思。

在缅甸，表示“请求”或“拜托”的意思。

在新加坡，表示“最重要”的意思。

在澳大利亚，表示“请再来一杯啤酒”的意思。

759.日本宾客的主要习俗与忌讳是什么？

日本人爱用自谦语言，并善于贬已抬人。他们崇拜敬仰“7”数；喜用黄白色或红白色，尤其对白色感情最深；喜欢乌龟和鹤类等动物；对樱花最为厚爱。

日本人忌讳绿色，认为绿色是不祥之色；不喜欢紫色，认为紫色是悲伤的色调；忌讳赠送或摆设荷花。

忌讳“4”数，因其读音与“死”近似；送礼最忌“9”数，否则会误认为你把他看作强盗，起反作用。

日本人对装饰有狐狸和獾图案的东西很反感，认为狐狸象征贪婪和狡猾，獾象征狡诈。

日本人大多信奉佛教，佛教徒有“过午不食”的教规。

日本人一般不愿吃油腻，不吃肥肉和猪内脏，有人也不吃羊肉和鸭子。

日本人使用筷子有很多忌讳：

忌把筷子直插饭中；忌用舌舔筷子；忌拿筷子在餐桌上游寻食物；忌用筷子穿、插着食物吃；忌用筷子从菜中扒弄着吃；忌用筷子动了一个菜不吃，又动另一个菜；忌把筷子跨放在碗碟上

面；忌以筷子代牙签剔牙；忌扭转筷子，用嘴舔取粘在筷子上的饭粒；忌用同一双筷子让大家依次夹拨食物。

760.日本宾客在饮食上有何嗜好？

日本人口味一般喜清淡、少油、带甜酸或微辣味。以米饭为主食，讲究饭菜质量。爱吃拌生菜和中国的甜菜，对凉拌、煎、炒、蒸、炸、串烤的菜均爱吃；对中国的京菜、粤菜和不太辣的川菜，及小笼包和水饺颇感光趣。

日本人爱吃鱼类，喜食牛肉、野禽、鸡蛋、虾、蟹、海带、瘦猪肉、青菜和豆腐，爱喝中国的绍兴酒、茅台酒，爱饮绿茶和红茶，水果偏爱瓜类。

761.朝鲜宾客的主要习俗与忌讳是什么？

朝鲜人讲礼貌，重礼节，时间观念强，等级分得清，作风严肃认真，妇女对男人尤为尊重。

朝鲜人信奉的主要宗教有佛教、基督教、儒教、天道教。他们崇拜熊，将虎视为山神，把马看作城隍的象征，把猪看作地神，把狗视为客鬼，把蟒封为财神等。

朝鲜人忌讳“4”字，视“4”为预示厄运的数字。

朝鲜人不爱吃羊肉、肥猪肉和鸭子，厌油腻，不愿喝清汤，熟菜中不喜欢放醋，不爱吃放糖和带花椒的菜品。

762.朝鲜宾客在饮食上有何嗜好？

朝鲜人口味一般喜清淡，爱辛辣、咸、甜味道。主食以大米和面为主，喜欢吃中国的川味菜。

朝鲜人爱吃牛肉和瘦猪肉、鸡、水产，尤其爱吃狗肉等；蔬菜方面爱吃黄豆芽、卷心菜、萝卜、菠菜、葱头和细粉；调料方面爱用辣椒、胡椒、大蒜、芝麻等。比较喜爱烤、煎、蒸、炸、炒等烹调方法制作的菜肴。

朝鲜人就餐时，乐于菜齐一起上；汤喜浓，调料要多；喜欢喝

啤酒和汽水。饭后有喝凉白开水的习惯。

763.蒙古宾客的主要习俗与忌讳是什么?

蒙古人请客让人有用右手示意的习惯,喜欢红、黄、蓝、白四种颜色。

蒙古人多信喇嘛教,少数人信东正教、天主教和伊斯兰教。蒙古人大多厌恶黑色,把黑色视为不祥之色。

蒙古人不吃虾、蟹等海味及“三鸟”的内脏;忌讳吃鱼,有些地区视鱼为神的化身。

蒙古人不爱吃糖和辣味的调味品,不爱吃带汁的、油炸的菜肴,不爱吃米、面食品和青菜。

764.蒙古宾客在饮食上有何嗜好?

蒙古人一般口味偏咸。以牛、羊肉为主食,喜食烤、涮肉和各种冷肉,爱吃中国的包子、馅饼(牛、羊肉馅)。对烤、涮、蒸、炒、烩制的菜肴较爱吃。

蒙古人爱喝烈性酒,饮红茶、奶茶,爱吃甜瓜类的水果。

765.韩国宾客的主要习俗与忌讳是什么?

韩国是一个礼仪之邦,见面习惯与客人握手并道好,对年长者或有身分的人递送物品时,一般都习惯以双手并躬身,以示尊敬。

韩国人以能歌善舞而著称,喜欢摔跤、跆拳道、柔道、围棋、跳跳板、打秋千等文体活动。

韩国人多信基督教,佛教、天主教居次,还有多种宗教就人数较少了。他们对“4”字特别忌讳;对“李”姓中的李字,忌讳解说为“十八子”李,因其读音与他们的一个淫秽词近似;不喜欢吃羊肉、肥猪肉和鸭子。

766.韩国宾客在饮食上有何嗜好?

韩国人口味一般喜清淡,厌油腻,爱辣味。主食以米为主,

也爱吃面食。喜欢吃中国的川菜等。

韩国人爱吃牛肉、瘦猪肉、海鲜品、鸡、狗肉、野味等,蔬菜方面爱吃卷心菜、黄瓜、葱头、豆芽、菠菜、萝卜、细粉等,调料方面爱用辣椒、姜、葱、芝麻、味精等。比较爱吃烤、蒸、煎、炸、炒等烹调方法制作的菜肴。

767.越南宾客的主要习俗与忌讳是什么?

越南人有"冲凉"、勤洗澡、勤换衣服、勤换洗被褥的习惯。越南人用餐大多使用筷子,用餐时喜欢一次上齐菜肴。

越南的主要宗教有佛教、天主教、高台教和好教。他们忌讳别人拍他的肩膀或用手指着他大声叫嚷,忌讳用脚指物或把脚掌对向别人,忌讳触摸小孩的头部,忌用左手行礼、进食、递接食物。

越南人不喜欢吃豆芽、羊肉和甜点心,不爱吃多骨刺的鱼,一般不喝烈性酒。

768.越南宾客在饮食上有何嗜好?

越南人口味一般喜清淡。主食大米;菜肴喜多样,菜要多、肉略少,很爱吃粉丝和广东菜,对炸、清蒸、烧卤等方法烹制的菜肴颇感兴趣,愿意用糖、醋、蚝油等调味品。爱吃鱼、虾、蟹、鲍鱼、海参等海味,也爱吃瘦猪肉、鸡、狗肉。

越南人喜欢喝中国茶,也习惯喝咖啡。

769.泰国宾客的主要习俗与忌讳是什么?

泰国是一个信奉佛教的国家,佛教徒有"过午不食"的习俗。

泰国人喜欢"9"数,因泰文"9"的发音是吉祥之音,还有说泰文的"9"似一头大象,大象又是吉祥的象征。

泰国人忌讳红色,尤忌以红笔签字和红颜色刻字,因为使用红色在泰国是对死人的待遇;忌讳随便触摸别人的头部,认为随便摸触头部就是对他们的侮辱;还讨厌西方人平时生活中的那

种拍拍打打的习惯，认为这是有伤风化的行为；农村人对生活中常用的握手礼往往看不惯，甚至不欢迎。

泰国人在社交活动中忌讳使用左手；忌讳戴着墨镜用手指着对方说话，这种举动是要遭到对方冷落和冷言相待的。

泰国人不爱吃红烧菜肴，菜中不喜欢放糖、酱油。一般不吃牛肉、不喝酒。

770.泰国宾客在饮食上有何嗜好？

泰国人口味一般不喜太咸，爱辛辣味道；主食大米，对中国的川菜和粤菜较爱吃，爱吃鱼、虾、鸡、鸡蛋和蔬菜。

泰国人最喜欢民族风味食品"咖喱饭"（它是用大米、肉片和青菜调以辣味做成的），还喜欢多放鱼露和味精。

由于受当地气候的影响，泰国人爱喝冰茶。

771.缅甸宾客的主要习俗与忌讳是什么？

缅甸人多信奉佛教，佛教徒有"过午不食"的习俗。

多数人有便后不使用手纸，而以水罐装水，用左手冲洗的习俗。因此，他们特别忌讳"左手"递送东西与食物。

缅甸人不吃动物内脏。有些人还不吃四条腿的动物肉。

772.缅甸宾客在饮食上有何嗜好？

缅甸人口味一般喜清淡。爱吃米饭及用炸、爆、烤、煎、烧、酱、拌等方法制作的菜肴，喜欢吃牛肉、鸡、鸭、鱼、虾、蛋和蔬菜，爱用辣椒油、咖喱作调料。

缅甸人喜欢喝中国红茶，也爱喝咖啡。

773.柬埔寨宾客的主要习俗与忌讳是什么？

柬埔寨人多信奉佛教，因受宗教的影响，养成了"过午不食、尊重鸟兽"的习俗。他们不肯杀生，不多食动物肉。

柬埔寨人进餐不用桌椅，而是脚向后席地跪坐；不习惯用筷子，而是用盘子、叉子、汤匙，或用手抓饭吃。他们忌讳用左手传

递东西和食物。

774.柬埔寨宾客在饮食上有何嗜好?

柬埔寨人口味一般喜微辣甜酸,近似广东口味。喜欢吃凉拌菜,对牛肉、鸡、鸭、鸡蛋、鱼、虾等都喜欢吃,上乘的素菜更较适宜。

柬埔寨人在主食方面喜吃大米,副食方面喜吃以烧、炒、串烤、糟等烹制方法制作的菜肴。

775.老挝宾客的主要习俗与忌讳是什么?

老挝人接待客人有着别具一格的仪式,即“拴线”。由老大娘或年轻姑娘,把浸过香水的线拴在客人的手腕上,口中还念念有词地对客人祝愿。被拴上线的人,要经常把白线戴在手腕上,至少要戴3天,因为这洁白的线里,饱含着老挝人的深厚友谊和美好的祝愿。

老挝一些农村,惯用以糯米加配其他原料制成的坛酒招待客人。饮酒时,众人围坛,赤足席地而坐。人们各自握住一根竹管吸饮坛中酒。老挝人认为亲朋好友同坛饮酒,不但可以交流情感,而且气氛热烈、亲切。

老挝人大多信奉佛教,老挝的佛教徒主要守持五戒,但不持素,只忌食“十肉”(即:人、象、虎、豹、狮、马、狗、蛇、猫、龟)。日进二斋,过午不食。

老挝人忌讳别人触摸他们的头,忌讳用左手传递东西或食物。

776.老挝宾客在饮食上有何嗜好?

老挝人口味一般喜清淡,爱甜、酸、微辣味。主食以米饭(糯米)为主,喜欢吃中国的素菜及粤菜。

老挝人爱吃鱼、虾、鸡、鸭、羊肉、猪肉、牛肉等,蔬菜方面爱吃蕃茄、豆腐、蘑菇等,调料方面爱用葱、蒜、辣椒、香菜、油、酱、

盐等。比较爱吃炒、烧、串烤等烹调方法制作的菜肴。

777.新加坡宾客的主要习俗与忌讳是什么？

新加坡人待人处事彬彬有礼，总习惯笑脸迎送客人。他们对吉祥字、吉祥图画等都有特殊的感情。

新加坡人酷爱花草，"兰花"是他们偏爱的花种；特别喜欢在装饰华丽、花草繁多的环境宴请、攀谈或休息；特别讲究卫生；喜欢沐浴；酷爱鸟类；偏爱红色。

新加坡人对男子留长发极为反感。忌讳有人口吐脏言，不喜欢"7"数，对"恭喜发财"之类的话反感，忌讳乌龟。

新加坡的印度人、马来人忌讳左手传递东西或食物。

新加坡的国教是伊斯兰教。他们禁食猪肉及一切自死的动物肉和血液，忌讳使用猪制品，也忌讳谈论有关猪的话题。

778.新加坡宾客在饮食上有何嗜好？

新加坡人口味一般喜清淡，爱微甜味道。以米饭为主食，也爱吃银丝卷、花卷、包子、黄糕等食品；喜欢中国的粤菜。

新加坡人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鱼、虾等，蔬菜方面爱吃菜花、豌豆、西红柿、白菜、青菜等，调料方面爱用香菜、胡椒、咖喱等。比较爱吃煎、炒、烹、炸、熘等烹调方法制作的菜肴。

779.马来西亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

马来西亚人路遇相识的人，都要相互问候。他们特别注重社交上的衣冠整洁。无论谁到他们的家中访问，进内厅前必须先将鞋脱掉，他们重视饭前洗手。一般都愿意用水冲洗，不愿用湿毛巾干擦。另外，他们还喜欢在餐桌上备有"水盂"，以供他们用餐过程中随时浸涮手指。

马来西亚人普遍喜爱绿色，伊班族人崇拜犀鸟，并把其奉为神灵。"扶桑花"是马来西亚的国花。

马来西亚人恪守伊斯兰教的教规，会宾宴客从不备用酒水，

而是以茶或其他饮料来代酒干杯。他们的头部、背部是被视为神圣不可侵犯的，若有他人触摸他们的头部或拍打后背等，是不会得到好言相待的。他们忌讳双腿分开坐和翘着"二郎腿"，忌讳左手递送东西或食物，认为狗是一种肮脏的动物。马来人不但禁吃猪肉和狗肉，也不吃自死的动物肉和血，还忌讳使用猪制品。

780．马来西亚宾客在饮食上有何嗜好?

马来西亚人口味一般不喜太咸，爱香辣味道。以米饭为主食。也爱吃花卷、豆沙包、炒面、什锦饭、锅烙、馄饨等食品；喜欢中国的粤菜、川菜等。

781.菲律宾宾客的主要习俗与忌讳是什么?

菲律宾上层社会的人，由于受西方社会的影响，很盛行"女士优先"的风气。但是在农村，由于女子大大多于男子，妇女的地位却很低下。

菲律宾上层社会的人，生活方式局限模仿，他们最喜欢美国人的生活方式。

菲律宾人最爱茉莉花，，认为茉莉花芳香四溢，给人以幸福和美好的印象。人们都尊其为国花，并视其为纯洁、情操和友谊的象征。

菲律宾人大多信奉罗马天主教，少部分人信伊斯兰教，少数民族多信原始宗教。他们忌讳"13"数，忌讳左手传递东西或食物，一般都不愿谈论政治、宗教及本国状况和腐化问题，不喝牛奶和烈性酒，不爱吃生姜，也不喜欢吃兽类内脏和腥味大的东西，对整条鱼也不感兴趣。伊斯兰教徒忌讳猪，禁食猪肉和使用猪制品。

782.菲律宾宾客在饮食上有何嗜好?

菲律宾人口味一般喜清淡，以香、甜、微辣味为好。主食以

米饭为主，喜欢吃中国的川菜和淮扬菜。

菲律宾人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鸭、鱼、精猪肉等，蔬菜方面爱吃西红柿、菜花、青椒、冬笋、口蘑等，调料方面爱用糖、香醋、胡椒、辣椒、咖喱粉等。比较爱吃煎、炸、烤等烹调方法制作的菜肴。

783.文莱宾客的主要习俗与忌讳是什么？

文莱人按照《古兰经》的训诫，每天要礼拜5次。即破晓时的"晨礼"，中午的"晌礼"，下午的"晡礼"，日落时的"昏礼"，入夜后的"宵礼"。每星期五必须回到教堂参加聚礼和祈祷。

文莱的马来人态度十分谦逊，说话极为和气，待客特别热情。不管是熟人还是仇人，只要对方向自己请安问好，都要笑脸相迎并给予热情的款待。

文莱人待客极为真诚。客人来了，他们一般不问对方想吃点什么，有吃的尽管拿出来就是，对方不吃则不勉强，吃了也不问好吃不好吃之类的话。客人告辞，他们习惯向客人表示感谢，并邀客人下次再来。

文莱人受宗教的约束严格，禁酒，禁食猪肉和死物及血液。

文莱人斋月期间，成年穆斯林均须斋戒。"破戒"者要遭人唾弃，重者要由宗教法庭审判。

784.文莱宾客在饮食上有何嗜好？

文莱人口味一般主清淡，喜辛辣。主食以米饭为主，喜欢中国的川菜及清真菜。

文莱人爱吃牛肉、羊肉、鸡肉、鸡内脏、蛋类等，蔬菜方面爱吃黄瓜、西红柿、菜花、茄子、土豆等，调料方面爱用咖喱、胡椒、辣椒、虾酱等。比较爱吃炸、烤、煎、爆、炒等烹调方法制作的菜肴。

785.印度尼西亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

印度尼西亚人喜洁好浴，社交习惯遵守时间，商人初识特别注重互送名片。

印度尼西亚人大多信奉伊斯兰教，恪守教义教规，忌食猪肉，也不吃带骨的各种肉类菜。

印度尼西亚人多信伊斯兰教，少数人信基督教和天主教。他们大多都不饮烈性酒，有的根本不饮酒，甚至在重大节日也不饮酒。

印度尼西亚的佛教徒忌讳用左手递送东西或食物，有的佛教徒还忌用牛皮制品。

居住在中爪哇岛的人，十分讨厌吹口哨。

786.印度尼西亚宾客在饮食上有何嗜好?

印度尼西亚人口味一般喜脆、酥、香、酸甜。喜食炸、烤、煎、爆、炒等川菜式方法烹制的菜肴，爱用咖喱、胡椒、辣椒、虾酱等调味，喜欢吃牛、羊、鸡肉及其内脏。

印度尼西亚人主食习惯吃大米。一般爱饮红茶、果酒、葡萄酒。

787.巴基斯坦宾客的主要习俗与忌讳是什么?

巴基斯坦是一个禁酒的国家，凡带有酒精的饮料一概禁绝，连酒精也受到控制，违犯者要受到处罚。宴会也不摆酒，常以凉开水代酒干杯，在巴基斯坦的外国人也不能在公共场合饮酒，不然也要受到处罚。

巴基斯坦人信奉伊斯兰教，忌食猪肉和使用猪制品。忌食田鸡、水鱼、海狗、螃蟹、禾花雀等野生动物。

788.巴基斯坦宾客在饮食上有何嗜好?

巴基斯坦人口味一般喜辛辣香麻。爱吃煎、炸、烩、涮烹制手法制作的菜肴，对中国的川菜很感兴趣，喜欢吃鸡、鸭、鱼、鸡蛋、牛肉、羊肉、青椒、西红柿、土豆等。

巴基斯坦人爱吃西式甜点心,喜欢喝咖啡和红茶,爱吃水果中的梨、柑、橙、桔。

789.印度宾客的主要习俗与忌讳是什么?

印度人喜爱绿色。白色在印度象征着内心的悲哀,他们惯用百合花做悼念品。印度人还忌讳弯月图案。

由于印度教派多,忌讳也比较多:

佛教徒有不能用手摸小孩头顶的习俗。

伊斯兰教禁食猪肉和禁用猪制品。

锡克教徒、印度教徒、伊斯兰教徒中有许多人戒酒,也忌用左手或双手递送食物等。

印度教徒还不吃别人接触过的食物;忌讳众人在同一食盘中取食,喜欢按份用餐。

印度人一般都禁食牛肉,认为牛是神圣的;猪被认为是下贱人吃的;不喜欢吃串烤羊肉、素什绵、咖喱豆腐、鱼翅等;也不吃蘑菇类、笋、木耳、面筋、烤夫等东西;不吃大油、大荤的东西。还有个别人不吃带壳的或四条腿的东西。

790.印度宾客在饮食上有何嗜好?

印度人口味一般喜清淡,爱吃辣味。对鸡、鸭、鱼、虾、蕃茄、洋葱、菜花、鸡蛋、鲜辣椒、豌豆、土豆、元白菜、菠菜等都较为喜欢,尤以洋山芋和咖喱最爱吃;烹调以炸、烤、烩、烧、煮最适宜。

印度人喜欢吃大米饭和印度饼,爱喝红茶、咖啡、酸奶、凉开水等饮料。

791.孟加拉国宾客的主要习俗与忌讳是什么?

孟加拉国人受地理环境的影响,不像邻国巴基斯坦那样倾向于欧洲的生活方式,一般人的生活观念都倾向于亚洲。

孟加拉国人时间观念很强。他们对约会特别讲究准时赴约。

孟加拉国人特别喜爱荷花，并视荷花为“吉祥”、“平安”、“光明”、“纯洁”的象征。

孟加拉国人大多信奉伊斯兰教，少数人信奉印度教、佛教、基督教。他们忌讳有人拍打他们的后背；忌讳左手传递东西或食物；不喜欢“13”数，认为它是个消极的数字。

孟加拉国的伊斯兰教徒，恪守禁酒的教规，禁食猪肉和禁用猪制品，忌讳谈论有关猪的问题。

792.孟加拉国宾客在饮食上有何嗜好？

孟加拉人一般口味喜清淡，爱辛辣味道。主食以米饭为主，喜欢吃中国的川菜和清真菜。

孟加拉国人爱吃牛肉、羊肉、鱼、鸡、鸭、蛋类，蔬菜方面喜欢青椒、土豆、豌豆、黄瓜、西红柿等，调料方面爱用咖喱、胡椒粉、蕃茄酱、糖、味精等。比较爱吃涮、烩、煎、炸等烹调方法制作的菜肴。

793.斯里兰卡宾客的主要习俗与忌讳是什么？

斯里兰卡人招待客人，有向客人献奶茶的礼貌习惯。一般宴客还有给客人送一杯冷开水的习惯。若你不想喝水，定要礼貌谢绝，即用手轻轻碰触一下杯子，主人便会明白你的意思。

斯里兰卡人表示“肯定答复或同意”时，一般都微微摇摇头；表示“否定答复或不同意”时，则要使劲地摇头；表示“非常赞同”、“十分明白”时，则要点点头。这与中国的习惯表达方式有很大区别。

斯里兰卡人十分喜爱“兰花”，对狮子极为崇拜，喜欢黑尾原鸡，对大象怀有极好的感情。

斯里兰卡人多信佛教。除特有“过午不食”的教规外，还有不进娱乐场所、不骑车、不快跑、不乘母畜拉的车、不戴手表、庙内赤足的规矩。

斯里兰卡人忌讳使用左手传递东西或食物。僧侣禁止饮酒，也不喜欢吃蘑菇。伊斯兰教徒禁食猪肉和禁用猪制品。

794.斯里兰卡宾客在饮食上有何嗜好？

斯里兰卡人口味一般喜清淡，嗜辛辣。主食以米饭为主，喜欢吃中国的川菜。斯里兰卡人爱吃鸡、鱼、虾、牛肉、羊肉，蔬菜方面爱吃青菜、白菜、黄瓜、豆角、西红柿、萝卜、窝瓜、冬瓜、辣椒等，调料方面爱用肉桂、小豆蔻、丁香、柠檬、番红花、咖喱等。比较爱吃炸、烧、炒等烹调方法制作的菜肴。

795.尼泊尔宾客的主要习俗与忌讳是什么？

尼泊尔人宴请宾客时，按传统礼节要在宴席上点燃许多红烛。他们认为这样可以使宾主之间更加亲切，是一种增加友谊的真诚表示。

尼泊尔人向客人、朋友或长辈递送东西时，都要用双手奉上，如双手递送不便时，则要用左手指尖抵住右臂。

尼泊尔人在回答问题时，惯于用摇头表示同意，点头表示不同意。

尼泊尔在与朋友见面时，总愿意送一顶尼泊尔小帽给客人，以表示对客人的尊敬之意；与朋友告别时，总习惯把一种手工精制的鞋送给上路的朋友，以表示祝愿朋友前程似锦。

尼泊尔人多信印度教和佛教。他们对黄牛极为崇拜，对狗有着一种很深的感情，对乌鸦颇喜欢和爱戴，对杜鹃花倍感亲切。

尼泊尔人敬黄牛为神，不管有意无意伤害“神牛”者，必将受到罚款或法律制裁。

尼泊尔人忌用毛皮做任何物品，忌讳水牛、公羊、公鸡，忌讳有人摸他们孩子的头。

尼泊尔人一般不爱吃海参等类怪形食品，对调料中的姜不

爱吃。

796.尼泊尔宾客在饮食上有何嗜好?

尼泊尔人口味一般喜清淡,爱酸、辣、甜味。主食以米饭为主,喜欢吃中国的川、粤、京菜。

尼泊尔人爱吃羊肉、鸡、鸭、鱼等,蔬菜方面爱吃西红柿、洋葱、辣椒、土豆、鲜笋、山芋等,调料方面爱用辣椒粉、胡椒粉、盐、醋、糖等。比较爱吃炸、烤、煎、熘等烹调方法制作的菜肴。

797.叙利亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

叙利亚人待客热情,为人正直,同朋友非常亲密。他们尤为乐于与朋友在同行时一起并肩手拉手的行走。

叙利亚人在社交场合同客人交往中,总喜欢和朋友一起同时讨论几个问题。

叙利亚人一般对绿色厚爱,对青、蓝和深红色有着较深的感情,喜爱玫瑰花。

叙利亚人多信伊斯兰教,少部分人信基督教。他们忌讳黄色;忌讳别人送他们的礼品中带有星星的图案;忌讳左手传递东西或食物;认为抱着胳膊或把手插在衣兜里与他们谈话是极不礼貌的,甚至会误认为你在污辱他;忌讳送酒或女人照片之类的物品。

基督教徒忌讳"13"数字;信奉伊斯兰教的人禁食猪肉和禁用猪制品,忌食狗肉、猫肉、驴肉、马肉、蛇肉以及猛兽的肉。

798.叙利亚宾客在饮食上有何嗜好?

叙利亚人口味一般喜清淡,偏爱微辣味。以米饭为主食,喜欢吃中国的清真菜及川菜。

叙利亚人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鸭、蛋类等,蔬菜方面爱吃土豆、黄瓜、油菜、菜花、西红柿等,调料方面爱用咖喱粉、味精等。比较爱吃炒、煎、炸、烤等烹调方法制作的菜肴。

799.阿富汗宾客的主要习俗与忌讳是什么？

阿富汗人热情奔放，讲究礼貌。人们见面习惯用右手按胸说“真主保佑”，然后拥抱、亲吻、碰额等。

阿富汗人路遇长辈、高贵的客人或熟人需行礼时，一般是不脱帽的，因为依照他们的礼节，戴着帽子才是礼貌的表示。

阿富汗人信奉伊斯兰教，忌食猪肉及一切怪形食物，禁止喝酒。

阿富汗人用餐习惯用手抓饭，只有在正式场合吃西餐时才用刀叉。

800.阿富汗宾客在饮食上有何嗜好？

阿富汗人一般以烤饼为主食，上层人士则以大米和牛羊肉为主食。不管什么等级的人都以牛奶当饮料。

阿富汗人很喜欢喝茶，主要是“无籽葡萄茶”或绿茶。

801.伊拉克宾客的主要习俗与忌讳是什么？

伊拉克人大多为阿拉伯人，居民中多信奉伊斯兰教，遵从伊斯兰教的传统，忌食猪肉及怪状食物、不饮酒等。但教规的限制比其他阿拉伯国家松得多，尤为对妇女的限制，基本没什么特殊的规定。

伊拉克人讨厌蓝色，认为蓝色是魔鬼的颜色。

伊拉克人习惯吃手抓饭，也忌讳左手递送东西或食物。

伊拉克人习惯于食用烹制熟透的菜肴，略有生口就不吃。

802.伊拉克宾客在饮食上有何嗜好？

伊拉克人口味一般喜鲜、香、浓郁。爱吃牛肉、羊肉、鸡、鸡蛋、西红柿、黄瓜、洋葱、土豆等，喜煎、烤、炸等烹调方法制作的菜肴。

伊拉克人平时以烤饼为主食，吃时喜欢夹上牛、羊肉、生黄瓜或蕃茄、辣椒等。喜吃甜点心、雪糕和各种水果，尤其爱吃香

蕉、桃和西瓜。

803.沙特阿拉伯宾客的主要习俗与忌讳是什么?

沙特阿拉伯大部分居民是阿拉伯人,信奉伊斯兰教。在沙特阿拉伯人的心目中,只有一个真主,严禁一切偶像,连商店橱窗中的模特,小孩玩的洋娃娃,都是有身无头的。

沙特阿拉伯人家族观念极强,等级观念很深,由于教规的严格束缚,男女之间戒备森严到了极点,妇女不许参加大型社会活动,通常也不见客人,尤其不见男客。

沙特阿拉伯人忌讳未经许可的人给他们拍照,禁止下象棋,禁止饮酒。

沙特阿拉伯人也惯于吃手抓饭,忌讳左手递送东西或食物,忌食猪肉及怪状食物。

804.沙特阿拉伯宾客在饮食上有何嗜好?

沙特阿拉伯人口味一般喜辛辣。嗜食烤、炸类食品,爱吃大饼,喜欢喝红茶和咖啡。

805.土耳其宾客的主要习俗与忌讳是什么?

土耳其人对大蒜有特殊的感情,习惯在自家门前挂上几辫蒜,认为可以逢凶化吉。

土耳其人多信奉伊斯兰教,不但忌食猪肉,也忌谈论猪和禁用猪制品;忌讳左手递送东西或食物,他们认为"右手洁净,左手肮脏"。

土耳其人对在公共场合男女恋人间的亲昵举止非常反感,认为这是有伤风化的。

土耳其人布置房间喜用紫色,禁用花色,他们认为花色是凶兆。

806.土耳其宾客在饮食上有何嗜好?

土耳其人口味一般以鲜、脆、嫩为适口。特别爱吃串烤菜

肴,也喜欢吃牛肉、羊肉。很喜欢吃米饭,不过不是做主食,而是撒在羊肉汤上当菜吃(即:羊肉大米汤)。他们还喜欢吃用面粉、牛奶、糖和榛子做的各种甜食,按他们的习惯是正餐的最后一道。

807.也门宾客的主要习俗与忌讳是什么?

也门人迎宾待客有个独特的方式,即习惯给客人熏香、喷香水,使清香扑鼻的烟气窜入客人的身体。辞行前,主人还要以香水喷洒客人,用芳香扑鼻的气味来表达自己的友谊之情。

也门人由于受原教旨主义的支配,妇女地位低下,她们没有读书认字的权利,没有与人交往的机会,没有领略自然风光之美的福份。

也门属禁酒国家,在宴会中,他们惯以凉开水代酒干杯。

也门是信奉伊斯兰教的国家,禁食猪肉和禁用猪制品,忌食动物的内脏,忌讳左手传递东西或食物,不爱吃红烩带汁的菜肴。

808.也门宾客在饮食上有何嗜好?

也门人口味一般喜清淡,爱辛辣味道。以面为主食,习惯吃玉米饼,也爱吃米饭。喜欢吃中国的川菜和清真菜。

也门人爱吃羊肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、鱿鱼等,蔬菜方面爱吃西红柿、黄瓜、辣椒、卷心菜、洋葱等,调料方面爱用姜、胡椒粉、辣椒粉等。比较爱吃炒、烧、烤等烹调方法制作的菜肴。

809.卡塔尔宾客的主要习俗与忌讳是什么?

卡塔尔人与客人攀谈时,总习惯用目光直勾勾地看着对方。认为这样才是尊敬客人的举止。

卡塔尔人待客十分热情。每逢宾客临门,他们总要为客人煮浓浓的、香香的咖啡。有时还要在咖啡中拌些芳香的桂花、豆寇或滴些玫瑰水,以使味道更加甘美可口。

卡塔尔人在社会活动中,特别喜欢以金色的钢笔为互赠的礼品。

卡塔尔人信奉伊斯兰教。他们忌讳初次见面就送礼,尤忌以酒或女人照片为礼物;忌讳有人把脚掌对着他们;忌讳左手递送东西或食物;禁止饮酒、禁食猪肉和禁用猪制品;也不吃动物内脏;用餐不喜欢吃红烩和带汁的菜肴。

810.卡塔尔宾客在饮食上有何嗜好?

卡塔尔人口味一般喜清淡,爱微辣味道。主食以面食为主,喜欢吃中国的清真菜和川菜。

卡塔尔人爱吃牛肉、羊肉、鱼、鸡、鸭、蛋品,蔬菜方面爱吃洋葱、茄子、西红柿、黄瓜、胡萝卜、卷心菜、土豆等,调料方面爱用郁金粉、芫荽、生姜、丁香、豆蔻、葫芦巴、欧时萝、胡椒粉、橄榄油、大蒜、盐、糖、味精等。比较爱吃煎、炸、烤、煮等烹调方法制作的菜肴。

811.阿曼宾客的主要习俗与忌讳是什么?

阿曼人待人真诚无与伦比,视款待好宾客为无尚的光荣。因此,他们遇到陌生人总是主动地打招呼,并热情问候,甚至邀请去家中作客。

阿曼人能歌善舞,不过一般都是女歌男舞。

阿曼对妇女从面纱到服装,以及出入公共场合方面的限制近来已不像一些国家那样严格了,妇女的社会待遇逐步趋向提高。

阿曼人喜爱绿色。对牛极为崇敬,视牛如宝,每天早晨、晚上人们都要向牛请安。

阿曼人忌讳左手递送东西或食物,忌讳客人与他们的女人接触,忌讳客人把脚掌朝向他们,忌讳有人送给他们酒品及女人照片,忌讳女人挤牛奶,对不经允许就给他们拍照的作法是极为

反感的，忌讳来访客人辞行时留下饭钱。

阿曼人信奉伊斯兰教，有禁酒之俗，禁食猪肉及一切怪形食物，也忌讳使用猪制品，更忌讳谈论猪。

812.阿曼宾客在饮食上有何嗜好？

阿曼人口味一般喜清淡，偏爱辣味。主食以面食为主，尤以饼类为最好；喜欢吃中国的粤菜和淮扬菜。

阿曼人爱吃鱼、驼肉、羊肉、牛肉、鸽、鸡、鸭、蛋品，蔬菜方面爱吃黄瓜、豌豆、西红柿、茄子、土豆等，调料方面爱用丁香、豆寇、郁金粉、橄榄油等。比较爱吃烤、烧、煎、焖等烹调方法制作的菜肴。

813.巴林宾客的主要习俗与忌讳是什么？

巴林人以待客诚挚热情而闻名天下。他们在迎送宾客时，总乐于同客人并肩而行，为了表达亲密的情感，往往还要同来访客人拉着手一起走路。

巴林人为人实在，讲究义气，慷慨大方，喜欢交友。客人一旦夸奖或赞赏他们的某种东西时，他们一定会把受你赞美的东西送给你的，若你不接受，他们会生气和产生反感。

巴林人特别喜欢以猎鹰或马为闲聊谈论的话题，因为这是他们非常喜爱的两种动物。

巴林人信奉伊斯兰教。他们忌讳左手递东西或食物，忌讳以酒、女人照片或女人雕塑为礼品相赠，不喜欢与客人一起谈论有争议的中东政治问题，禁止饮酒，禁食猪肉，也不吃一切怪形食物，忌讳使用猪制品，也忌讳话题中谈论猪。

814.巴林宾客在饮食上有何嗜好？

巴林人口味一般喜清淡，爱微辣味道。主食以面食为主，也爱吃甜点心；喜欢吃中国的清真菜及川菜。

巴林人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鸭、蛋类，蔬菜方面爱吃土豆、莴

笋、卷心菜、西红柿、茄子、黄瓜等，调料方面爱用桂花、丁香、郁金粉、橄榄油、生姜、糖等。比较爱吃炸、烤、煎等烹调方法制作的菜肴。

815.约旦宾客的主要习俗与忌讳是什么？

约旦人待客十分热情，又很健谈。他们在宴席上一般都喜欢边吃边谈，往往要长达两个小时左右。

约旦人在人际交往中，喜欢用香片、香枝、香水当作珍贵礼品与客人相互馈赠。

约旦人注重卫生，习惯在饭前和饭后用水冲着洗手，不愿用盆合着洗手或以湿毛巾干擦。大概是用手抓饭的缘故。

约旦人对相互间谈话不凝眸而视而目光旁落，看成是极不礼貌的、侮辱人的行为，认为直勾勾地看着对方才是礼貌之举。他们忌讳别人把脚掌对向他们；忌讳以酒或女人照片作礼送人；忌讳左手传递东西或食物；不愿意谈论中东政治、宗教、个人家庭情况，以及外国对约旦的援助等话题。

约旦是伊斯兰国家，他们禁止饮酒；也禁食猪肉，忌食螃蟹类的怪形动物，还忌讳使用猪制品和忌讳谈论猪，不喜欢吃红烩和带汁的菜肴。

816.约旦宾客在饮食上有何嗜好？

约旦人口味一般喜清淡，爱麻辣味道。主食以面为主，爱吃饼类和甜点心；喜欢吃中国的川菜、粤菜和清真菜。

约旦人爱吃牛肉、羊肉、鸽肉、鸡肉、鸭肉、蛋品等，蔬菜方面爱吃土豆、蓟菜、药豆、豌豆、西红柿、茄子、黄瓜、洋葱等，调料方面爱用大葱、辣椒面、胡椒粉、桂花、丁香、郁金粉、豆寇、生姜、精盐、橄榄油等。比较爱吃烤、炸、煎等烹调方法制作的菜肴。

817.科威特宾客的主要习俗与忌讳是什么？

科威特人待人友善，感情真挚，乐于同朋友亲密无间。一般

在走路时，他们总习惯拉着友人的手一起并肩而行，认为这样更亲近更友好。

科威特人对友人忠厚实在。宾朋在餐桌上若食欲很好，他们会感到很高兴。

科威特人最喜欢谈论的话题就是动物中的猎鹰和马。

科威特人忌讳左手递送东西或食物；忌讳客人初次相见就送礼，尤其是以酒或女人照片为礼物，这是他们所不能接受的；忌讳有人把脚掌朝向他们；忌讳有人提起中东争议的话题。

科威特人信奉伊斯兰教。他们禁止饮酒，禁食猪肉及动物内脏，也不吃怪形食物，忌讳谈论猪，也忌讳使用猪制品。

818.科威特宾客在饮食上有何嗜好？

科威特人口味一般喜清淡，爱微辣味道。以米饭为主食，喜欢吃中国的清真菜及川菜。

科威特人爱吃牛肉、羊肉、骆驼肉、鸡、鸭、鹅类肉及蛋类，蔬菜方面爱吃西红柿、黄瓜、南瓜、茄子、洋葱、卷心菜、土豆等，调料方面爱用橄榄油、丁香、豆寇、郁金粉、芫荽等。比较爱吃凉拌、烧、炒等烹调方法制作的菜肴。

819.阿联酋宾客的主要习俗与忌讳是什么？

阿联酋人与宾客相见时，总乐于先说一些诸如“你好”“欢迎”之类的寒喧话，告辞时，习惯说“再见”。

阿联酋人极为偏爱白色的鹰，酷爱羚羊，喜欢骆驼，昵爱绿色，对树有着极深的感情。

阿联酋人信奉伊斯兰教。他们最忌讳有人用脚掌对着他们，忌讳左手传递东西或食物，忌讳以酒或女人照片作为相互赠送的礼物，禁止饮酒，禁食猪肉和禁用猪制品，也不吃动物内脏。

820.阿联酋宾客在饮食上有何嗜好？

阿联酋人口味一般喜清淡，爱甜味。主食爱吃甜点心，喜欢

吃中国的清真菜。

阿联酋人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鸭、蛋类，蔬菜方面爱吃蕃茄、黄瓜、豌豆、洋葱、茄子、卷心菜、土豆等，调料方面爱用橄榄、柠檬、丁香、豆寇、桂花、芫荽、生姜、郁金粉等。比较爱吃煎、炸、烤等烹调方法制作的菜肴。

821.伊朗宾客的主要习俗与忌讳是什么？

伊朗人喜欢别人在打招呼时称他们的姓并加上学术或职务的头衔。他们时间观念很强，习惯准时赴约，认为这是外交的礼节问题。

伊朗人最喜爱的鲜花是玫瑰花；他们对金鱼怀有很深的感情，喜欢兽中的狮子。

伊朗人大多信奉伊斯兰教。他们除禁食猪肉和忌讳使用猪制品外，还规定不食自死、病死或未经阿訇、毛拉念经宰杀的牲口，也不吃外形可憎或不端正的动物之肉。忌讳“13”数字；忌讳左手递送物品；忌讳别人议论婴儿的眼睛，若有人这样，他们可能会出钱让人挖掉婴儿的“邪眼”。

伊朗人还忌吃无鳍无鳞的鱼，不爱吃红烩和带汁的菜。

822.伊朗宾客在饮食上有何嗜好？

伊朗口味一般喜清淡，偏爱微辣味。以面为主食，爱吃大饼、咖喱三角饺、炸小包等食品；喜欢吃中国的清真菜。

伊朗人爱吃鸡、鸭、鱼、牛肉、羊肉及蛋类，蔬菜方面爱吃茄子、菠菜、西红柿、黄瓜、洋葱、胡萝卜、辣椒、土豆等，调料方面爱吃胡椒、橄榄油、醋、盐及香味调料。比较爱吃串烤、煎、炸、炒等烹调方法制作的菜肴。

823.哈萨克斯坦宾客的主要习俗与忌讳是什么？

哈萨克人在与朋友相见时，打招呼的习惯很有民族特色。一般客人见到主人的时候，都要先问“牲畜平安”，然后再问“全

家平安”。这种特殊礼节习惯的产生，据说主要是因为牲畜与他们息息相关，甚至主宰着他们的命运。故此，他们重视牲畜的程度不亚于重视人。

哈萨克是个极为重视文明礼貌的民族。哈萨克人有这样一个信条：“对长者要尊敬，对幼小要扶持，对友人要忠诚”。

哈萨克人大多信仰伊斯兰教。他们对绿色有着很深的感情，把羊头视为餐中的珍品，对猫头鹰格外偏爱。

哈萨克人忌讳与人谈话时脱帽；忌讳别人当着他们的面赞美他们的孩子和牲畜；忌讳用手指或用棍棒比划清点人数；做礼拜时，最忌讳别人从面前通过；忌讳有人用脚踢羊和用脚踏食盐及其他动物；厌恶黑色；禁食猪肉、骡肉、驴肉和动物血及一切自死的动物；也不吃原条鱼。

824.哈萨克斯坦宾客在饮食上有何嗜好？

哈萨克人口味一般偏重甜、辣、酸味道。主食以羊肉、牛肉、马肉为主，以馕、面条和抓饭为辅；喜欢吃中国的清真菜和京菜。

哈萨克人爱吃羊肉、牛肉、马肉、鸡、鸭及蛋类，蔬菜方面爱吃黄瓜、卷心菜、葱头、西红柿等，调料方面爱用蕃茄酱、果酱、胡椒、盐等。比较爱吃烤、炸、煎等烹调方法制作的菜肴。

825.乌兹别克斯坦宾客的主要习俗与忌讳是什么？

乌兹别克人性格豁达、热情豪放、待人忠厚、心地善良、自古就有尊老爱幼的传统。

乌兹别克人信仰伊斯兰教。他们对狼极为崇拜，对绿色普遍厚爱。

乌兹别克人忌讳左手传递东西或食物，对妇女撩裙而坐是看不惯的，忌讳黑色，禁食猪肉，忌讳骡肉、驴肉、狗肉，也忌讳食用自死的动物肉和血液。

826.乌兹别克斯坦宾客在饮食上有何嗜好？

乌兹别克人口味一般喜咸,爱甜、辣味道。主食以面为主,三餐离不开馕,也爱吃抓饭;喜欢吃中国的清真菜和京菜。

乌兹别克人爱吃羊肉、牛肉、马肉、鸡、鸭、鱼及蛋类,蔬菜方面爱吃胡萝卜、白菜、豌豆、土豆、黄瓜、西红柿等,调味方面爱用胡椒、蜂蜜、蕃茄酱、糖、盐等。比较爱吃炒、烧、烤、炸等烹调方法制作的菜肴。

827.塔吉克斯坦宾客的主要习俗与忌讳是什么?

塔吉克人十分重视礼节,对老人更是倍加尊重。幼辈见长者要问安,亲友相遇要握手、抚须;即使遇到不相识的人也要问候,将双手姆指并在一起道声好。

塔吉克人多信伊斯兰教。他们特别崇拜鹰,喜爱白色、绿色。

塔吉克人忌讳指点着人说话,忌讳左手传递东西或食物,也不得骑马穿过羊群及接近主人的羊圈或用脚踢羊,忌讳交谈时脱帽,禁食猪肉、狗肉、骡肉、驴肉及一切自死的动物和血液,忌讳谈论猪和禁用猪制品。

828.塔吉克斯坦宾客在饮食上有何嗜好?

塔吉克人口味一般喜咸,爱甜、酸、辣味道。主食以面为主,离不开馕;喜欢吃中国的清真菜和京菜。

塔吉克人爱吃羊肉、牛肉、鸡、鸭及蛋类,蔬菜方面爱吃甜菜、洋葱、豌豆、黄瓜、土豆、豆苗、西红柿等,调味方面爱用伏牛花、胡椒、色拉、糖、盐、葱等。比较爱吃炸、烤、煎等烹调方法制作的菜肴。

829.土库曼斯坦宾客的主要习俗与忌讳是什么?

土库曼是个讲究文明礼仪的民族。迎宾待客他们总把礼貌语言“挂在嘴边”;态度温顺和蔼,举止文雅可亲,使人同他们一见面就会有一种温暖之感。

土库曼民族多信伊斯兰教。他们自古就有敬老爱幼的传统,偏爱绿色,喜欢红色。

土库曼人对用手指点着人说话的人很反感,忌讳用左手递送东西或食物,对在众人面前耳语的人很看不惯,对众人面前挖鼻孔、抓痒痒很忌讳。他们禁食猪肉,忌食狗肉、驴肉、骡肉及一切自死的动物肉和血液。

830.土库曼斯坦宾客在饮食上有何嗜好?

土库曼人口味一般喜咸,爱甜、辣味道。以面食为主,馕为主要食品,也爱吃抓饭;喜欢吃中国的清真菜、淮扬菜。

土库曼人爱吃牛肉、羊肉、鱼、鸡、鸭、蛋类等,蔬菜方面爱吃豌豆、菜花、土豆、胡萝卜、白菜、西红柿、葱头等,调味方面爱用丁香、番红花、胡椒、糖、盐等。比较爱吃煎、烤、烧、炒等烹调方法制作的菜肴。

831.吉尔吉斯斯坦宾客的主要习俗与忌讳是什么?

吉尔吉斯人喜欢结交朋友,对人诚挚忠恳,言谈爽快耿直,待人彬彬有礼。

吉尔吉斯人多信伊斯兰教。对马怀有深厚的感情,厚爱绿颜色。

吉尔吉斯人对指点人说三道四很厌恶,对左手传递东西很忌讳,对在众人面前挖鼻孔、掏耳朵、剔牙等举止很反感。他们还忌讳黑色,禁食猪肉、骡肉、驴肉、狗肉,也忌讳自死的动物肉和血液。

832.吉尔吉斯宾客在饮食上有何嗜好?

吉尔吉斯人口味偏重,嗜辣。主食以面为主,喜欢吃中国的川菜、清真菜。

吉尔吉斯人爱吃羊肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、蛋类,蔬菜方面爱吃葱头、土豆、黄瓜、西红柿等,调味爱用胡椒、丁香、小茴香、盐、糖

等。比较爱吃烧、烤、炸等烹调方法制作的菜肴。

833. 俄罗斯联邦宾客的主要习俗与忌讳是什么？

俄罗斯人养成了注重礼貌的好习惯。与客人相见要相互问好，言谈中常伴有"对不起"、"请"、"谢谢"等谦敬语。

俄罗斯人外出时，总习惯衣冠楚楚。衣扣要扣得完整，从不把外衣搭在肩上或系在身上。

俄罗斯人对妇女颇为尊敬，"女士优先"在他的国家里很盛行。

俄罗斯人偏爱"7"数，对红色厚爱，对盐十分崇拜，有"左主凶右主吉"的传统观念，对马怀有特殊的感情。

俄罗斯人主要信奉的宗教有俄罗斯正教、伊斯兰教、天主教、新教、犹太教和佛教。他们忌讳"13"数，忌讳兔子，厌弃黑色，不吃乌贼、海蜇、海参和木耳等食品。还有些人不吃虾和鸡蛋等。境内的鞑靼人忌吃猪肉、驴肉、骡子肉。犹太人不吃猪肉，不吃无鳞鱼。伊斯兰教徒禁食猪肉及一切自死的动物和血液。

834. 俄罗斯联邦宾客在饮食上有何嗜好？

俄罗斯人口味一般以咸、甜、酸、辣、油大为适口，天热时吃菜乐于清淡些。以面制品的烤食为主；喜欢吃中国的京菜、粤菜、川菜、津菜等。

俄罗斯人爱吃羊肉、牛肉、禽类、蛋类以及鱼等水产品，蔬菜方面爱吃白菜、西红柿、黄瓜、洋葱、胡萝卜、元白菜、生菜、豌豆、紫菜头、土豆等，调味方面爱用蕃茄酱、鱼子酱、番红花、胡椒、醋、酱、味精、姜、葱等。比较爱吃炸、煎、炒、烤、焖、煮、烩等烹调方法制作的菜肴。

835. 乌克兰宾客的主要习俗与忌讳是什么？

按乌克兰人的传统习惯，只有彼此关系非常熟悉和密切或

用不着表示尊敬的人，才可以直呼其名。否则，均应加上父辈的名。他们重视礼节，讲究礼貌，有“女士优先”的良好传统。

乌克兰人喜欢装饰艺术，对中国的餐台装饰艺术非常欣赏；对红色厚爱；喜欢“7”数。

乌克兰人信奉的主要宗教是俄罗斯正教。他们忌讳“13”数和“星期五”，忌讳左手服务，忌讳听到咀嚼食物的声响，忌讳黑色。境内的犹太人禁食猪肉，不吃无鳞鱼。

836.乌克兰宾客在饮食上有何嗜好？

乌克兰人口味一般喜咸，爱甜、酸味道。主食以面食为主，喜欢吃中国的京菜、川菜。

乌克兰人爱吃牛肉、羊肉、鱼和各种禽、蛋类，蔬菜方面爱吃白菜、豌豆、黄瓜、西红柿、土豆、胡萝卜、卷心菜、洋葱等，调味方面爱用椰子油、棕脂油、花生酱、辣椒汁等；比较爱吃烧、烤、炸、煎等烹调方法制作的菜肴。

837.白俄罗斯宾客的主要习俗与忌讳是什么？

白俄罗斯人性情豪放、心地实在、通情达理，善于同外界礼尚往来，并且非常重视礼貌待客，文明用语时常挂在嘴边。

白俄罗斯人有“女士优先”的传统习惯。对“7”数偏爱，崇尚白色，有喜凉怕热的习惯。

白俄罗斯人多信俄罗斯正教。他们对盐崇拜；忌讳以黄色的蔷薇花为赠礼；对“13”数字很讨厌；忌讳左手服务；忌讳黑色，尤其厌恶黑猫。一般人都不爱吃蘑菇和茄子。

838.白俄罗斯宾客在饮食上有何嗜好？

白俄罗斯人口味一般较重，大多喜咸、辣、甜味道。主食以面食为主，喜欢吃中国的京菜、鲁菜。

白俄罗斯人爱吃牛肉、羊肉、鸡、虾、鱼、蛋类等，蔬菜方面爱吃卷心菜、黄瓜、西红柿、洋葱、白菜、胡萝卜、土豆等，调味方面

爱用胡椒、蕃茄酱、芥末、味精、盐等。比较爱吃煎、炸、烤、烩等烹调方法制作的菜肴。

839.阿塞拜疆宾客的主要习俗与忌讳是什么?

阿塞拜疆人性格豁达开朗,待人热情诚恳,讲究礼节礼貌。有敬重长者的民族传统;有以右为上的观念,甚至连出门进门都习惯先迈右脚,穿衣服要先伸右臂或右腿。

阿塞拜疆人信奉伊斯兰教者居多。对绿色厚爱,对红色也非常喜欢。

阿塞拜疆人对左手传递东西或食物很反感,忌讳"13"数,厌恶黑色,禁食猪肉及一切自死的动物和血液,忌食驴肉、狗肉和骡肉。

840.阿塞拜疆宾客在饮食上有何嗜好?

阿塞拜疆人口味一般偏重,喜油大,爱甜、酸、辣味道。主食以面为主,爱吃饼类食品;喜欢吃中国的清真菜、京菜。

阿塞拜疆人爱吃羊肉、牛肉、鸡、鸭、鱼及蛋类,蔬菜方面爱吃土豆、洋葱、豌豆、白菜、黄瓜、西红柿等,调料方面爱用小茴香、胡椒、蕃茄酱、果酱、糖、盐等。比较爱吃煎、烤、炸、烧等烹调方法制作的菜肴。

841.格鲁吉亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

格鲁吉亚人在与客人相见时,希望客人同他们打招呼时称他们的姓再加上学术或职务的头衔。

格鲁吉亚人在社交活动中喜欢送礼,对红色备感亲切。

格鲁吉亚人大多信奉俄罗斯正教,部分人信伊斯兰教。他们忌讳"13"数;对用餐时咀嚼食物发出声响有反感;厌恶黑颜色,尤其对黑猫更为讨厌。格鲁吉亚的伊斯兰教徒禁食猪肉及一切自死的动物肉和血液,忌食狗肉、驴肉和骡肉等。

842.格鲁吉亚宾客在饮食上有何嗜好?

格鲁吉亚人口味一般偏重些,爱酸、甜、辣味道。主食以面食为主,喜欢吃中国的川菜、京菜。

格鲁吉亚人爱吃牛肉、羊肉、各种禽类及蛋类等,蔬菜方面爱吃土豆、菠菜、洋葱、西红柿、豌豆、卷心菜、白菜等,调味方面爱用郁金粉、胡椒粉、花椒粉、丁香、芥末、蕃茄酱、果酱、糖、盐等。比较爱吃烤、炸、煎、炒等烹调方法制作的菜肴。

843.立陶宛宾客的主要习俗与忌讳是什么?

立陶宛人在平时的言谈中,“请”、“谢谢”不离嘴边,即使对自己非常熟悉的人也不例外。在与客人攀谈时,他们习惯轻声细语,态度温和,环境幽雅。在社交场合上,他们特别重视“女士优先”。

立陶宛人多信天主教,少数信俄罗斯正教。他们讲卫生、爱清洁,对红色厚爱,视马为吉祥之物。

立陶宛人对在众人面前耳语的举止很反感,忌讳餐具任意作响,不愿听到有人咀嚼食物的声音,忌讳有人询问他们的工资、年龄、宗教信仰等问题,忌讳一火点三支烟,忌讳“13”数和“星期五”。饮食上,他们不喜欢吃海味食品,也不爱吃清蒸类的菜肴。

844.立陶宛宾客在饮食上有何嗜好?

立陶宛人口味一般不喜太咸,爱微辣味道。以面食为主,喜欢吃中国的京菜、鲁菜。

立陶宛人爱吃猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭、鱼类及蛋类,蔬菜方面爱吃土豆、卷心菜、豌豆、西红柿、洋葱、黄瓜等,调味方面爱用胡椒粉、蕃茄酱等。比较爱吃烧、炸、煎、炒等烹调方法制作的菜肴。

845.拉脱维亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

拉脱维亚人举止正统,言谈文明,语言礼貌,善于交友。

拉脱维亚人对妇女颇为尊重。有“女士优先”之民风。他们喜欢“7”数，厚爱红色，认为马兆吉祥。

拉脱维亚人多信基督教新教，少数人信天主教和东正教。他们崇拜盐；忌讳交叉握手；忌讳“13”数；讨厌黑猫，认为黑色是丧葬的颜色。

846.拉脱维亚宾客在饮食上有何嗜好？

拉脱维亚人口味喜咸，爱辣、甜、酸味道。主食以面制品为主，喜欢吃中国的京菜、川菜、津菜。

拉脱维亚人爱吃牛肉、羊肉、野禽及蛋类等，蔬菜方面爱吃土豆、胡萝卜、西红柿、白菜、洋葱等，调味爱用芥末、鱼子酱、胡椒、醋等。比较爱吃烤、煎、炒等烹调方法制作的菜肴。

847.爱沙尼亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

爱沙尼亚人以文明好客而著称。逢客光临，主人一定会盛情款待。

爱沙尼亚人有“女士优先”的传统风尚。他们偏爱“7”数，对红色厚爱，对马有好感。

爱沙尼亚人主要信奉基督教。他们对盐崇拜，并视为祭品和珍宝；有“左主灾右主吉”的传统观念。他们不愿服务人员为他们左手服务，忌讳“13”数，讨厌黑色的猫，忌讳交叉式握手。

848.爱沙尼亚宾客在饮食上有何嗜好？

爱沙尼亚人口味一般偏重，喜油大，爱甜味道。主食以面食为主，喜欢吃中国的京菜、津菜、沪菜。

爱沙尼亚人爱吃牛肉、鸡、鱼、鸭及野禽肉等，蔬菜方面爱吃土豆、豌豆、卷心菜、白菜等，调味方面爱用芥末、黄油、糖等。比较爱吃烤、炸、煎、炒等烹调方法制作的菜肴。

849.摩尔多瓦宾客的主要习俗与忌讳是什么？

摩尔多瓦人性格坦诚、喜欢交友。他们对来访的客人是极

为诚挚热情的。

摩尔多瓦人偏爱红色、白色和绿色，认为这几种颜色是吉祥、美好的象征。

摩尔多瓦多数人信奉东正教，少数人信犹太教。他们对“13”数没好感；对用餐中餐具发出碰撞的响声很讨厌；也不愿听到有人吃饭发出咀嚼食物的声响；对黑颜色很反感，尤其讨厌黑猫。犹太教人忌食猪肉。

850.摩尔多瓦宾客在饮食上有何嗜好？

摩尔多瓦人口味一般稍偏咸，喜酸、甜味道。主食以面食黑麦酸面包为主，喜欢吃中国的京菜、津菜。

摩尔多瓦人有吃牛肉、羊肉、鸡、鸭及野禽肉等，蔬菜方面爱吃黄瓜、豌豆、土豆、白菜、西红柿等，调味方面爱用胡椒、糖、芥末等。比较爱吃煎、炸、烤、炒等烹调方法制作的菜肴。

851.亚美尼亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

亚美尼亚人称自己的国家为“海雅斯坦”，意思是“好客的民族”。对外来客人总要设宴款待欢迎留宿，但最多只能3天，如客人3天后还想继续住下去，务必提出充分理由。在征得主人同意后方可留下来。否则主人会以各种巧妙的暗示来催促客人尽早离去。

亚美尼亚人偏爱“7”数，视马为吉祥，对红色厚爱。

亚美尼亚人多信基督教。他们对“13”数和“星期五”忌讳，对餐厅内碗盘作响和咀嚼食物发出响声很反感，对一火点三烟的举止很忌讳。

852.亚美尼亚宾客在饮食上有何嗜好？

亚美尼亚人口味一般喜浓重，爱甜和微辣味。主食以面食为主，爱吃烤饼和甜馅饼等；喜欢吃中国的粤菜和清真菜。

亚美尼亚人爱吃羊肉、牛肉、鸡、鸭、蛋类、鱼类等，蔬菜方面

爱吃柿子椒、洋葱、土豆、西红柿、黄瓜、豌豆、胡萝卜、白菜等，调味方面爱用核桃甜酱、蕃茄酱、胡椒粉、葱、盐等。比较爱吃烤、烧、炸、炒等烹调方法制作的菜肴。

853.英国宾客的主要习俗与忌讳是什么？

对英国人称呼“英国人”，他们是不愿接受的，因为“英国人”原意是“英格兰人”，而你所接待的宾客，可能是英格兰人、威尔士人或北爱尔兰人；而“不列颠”这个称呼则是所有的英国人都能感到满意的。

英国人多信奉基督教，对“13”这个数字特别忌讳。

英国人忌讳用人像作为商品的装璜，不喜欢大象图案，认为大象是笨拙的；忌讳别人过问他们的个人生活，如男人的工资，女人的年龄，家具的价钱等。

英国人同别人谈话时不喜欢距离过近；饮食上，不愿吃带粘汁和过辣的菜，也不吃狗肉。

854.英国宾客在饮食上有何嗜好？

英国人口味一般以清淡、甜酸、鲜嫩、微辣、焦香为适口，对菜的量不要求多，而重视质量、讲究花样，注重菜肴的色、香、味、形。对牛肉、羊肉、鸡、鱼、鸭、鸡蛋、野味，以及黄瓜、生菜等蔬菜较喜爱。

英国人爱吃烤面包和甜点心，尤其爱吃奶油蛋糕、三明治等。进餐时习惯于先喝酒，喜喝啤酒和葡萄酒。夏天喜吃各种热布丁，爱喝桔子汁，而且每餐必吃水果。

英国各阶层人士都喜爱饮茶，普遍爱饮浓红茶。

855.法国宾客的主要习俗与忌讳是什么？

法国巴黎人爱公鸡，他们把大公鸡作为光明的象征。

法国人很讲究吃，而且舍得花钱，对于逊色的菜，是不愿意接受的。

法国人多信天主教，其次是新教，东正教和伊斯兰教。他们忌讳黄色，对墨绿色也极为反感；视孔雀为祸鸟；把仙鹤当作淫妇的代称；视菊花为丧花；认为核桃、杜鹃花、纸花也是不吉利的。

法国人还把对老年妇女称呼"老太太"视为污辱；女宾一般都不欢迎送毛巾。

法国人不爱吃无鳞鱼，也不爱吃辣味菜肴。

856.法国宾客在饮食上有何嗜好？

法国人口味一般喜肥、浓、鲜、嫩。爱吃带酸、甜、咸味的菜肴和炸制菜肴，爱吃拔丝苹果，喜食肥嫩猪、牛、羊肉，也爱吃鱼、虾、鸡、鸡蛋和各种肠子，新鲜蔬菜也较喜爱，偶尔也愿品尝些新奇的食物，如蜗牛、蚯蚓、马兰等。

法国人尤其爱吃奶酪，对点心中的水油酥、擘酥、煎克戟、班戟都很爱吃。

法国人喜欢吃矿泉水、啤酒、绍兴酒、咖啡、红茶、葡萄酒、白兰地。

法国人喜欢清汤；爱吃水果，特别喜欢吃菠萝。

857.比利时宾客的主要习俗与忌讳是什么？

比利时人以脾气温顺、讲求实际而著称，他们生来喜欢热闹、思想开放、活泼好动。

比利时人尊重妇女。非常喜爱虞美人花，偏爱养猫，对鸽子的感情极为深厚。

比利时人最忌蓝色，如遇不祥之事，都用蓝色作为标志。

比利时人不爱吃油腻大的菜肴。

858.比利时宾客在饮食上有何嗜好？

比利时人口味一般喜清淡、鲜嫩，土豆和淡菜是比利时人偏爱的两种食品。鸡、鱼、牛肉、鸡蛋等食品，茄子、黄瓜、西红柿、

萝卜等蔬菜，比利时人都能适应食用。比利时人进餐时一般爱喝啤酒、白兰地，饭后习惯喝咖啡和香片花茶，对水果和雪糕都很爱吃。

859.荷兰宾客的主要习俗与忌讳是什么?

荷兰人特别爱听客人的恭维话，尤以对他们家具、艺术品、地毯和家中的其他摆设产生好感，最能取悦他们，若客人当面夸赞几句，他们的心情会格外高兴。

荷兰人把风车视为国宝；酷爱鲜花，并对宴会中摆设鲜花极为欣赏；他们偏爱郁金香，并喻之为国花。

荷兰阿尔克马城的男人最喜欢蓄"V"型胡须，以示男子气概。反之，不蓄胡须的男子到此城即容易受到歧视。

荷兰人信奉的主要宗教为天主教和新教。他们忌讳"13"数和"星期五"，忌讳交叉式握手和谈话，不愿谈论美国的政治、钱和物价等方面的问题，忌讳别人过问他们的宗教信仰、工资情况、婚姻状况、个人去向等问题。

860.荷兰宾客在饮食上有何嗜好?

荷兰人口味一般喜清淡，爱酸、甜味道。主食以面食为主，也爱吃米饭；喜欢中国的淮扬菜、粤菜。

荷兰人爱吃猪肉、羊肉、牛肉、鸡、火腿、腊肠、奶酪、鸡蛋等，蔬菜方面爱吃洋白菜、土豆、西红柿、洋葱、胡萝卜、酸菜、豌豆、辣椒等，调味方面爱用精盐、胡椒粉、蕃茄酱等，比较爱吃煎、炸、烧、烤等烹调方法制作的菜肴。.

861.爱尔兰宾客的主要习俗与忌讳是什么?

爱尔兰人虽受英国的影响很大，但在生活上却不像英国人那样讲究排场和注意身分、风度等。一般都比较开朗随便，待人、处事、讲话都十分注重礼节，礼貌用语颇多。

爱尔兰人很尊重妇女，"女士优先"已成为习惯。

爱尔兰人对竖琴厚爱；崇尚绿色；偏爱“三叶草”，并把其喻为国花。

爱尔兰人大多信奉罗马天主教，少数人信奉新教。他们忌讳“13”数和“星期五”；忌讳交叉式握手，或交叉式同时与几个人谈话；忌讳见到单只喜鹊；不愿意他人过问自己的去向、工资、年龄及婚姻状况。

爱尔兰人对辣味菜肴不太感兴趣，也不喜欢吃带汁的菜肴。

862.爱尔兰宾客在饮食上有何嗜好？

爱尔兰人口味一般喜清淡，爱微甜味道。主食以面食为主。喜欢吃中国的淮扬菜及粤菜。

爱尔兰人爱吃牛肉、羊肉、猪肉、鱼、鸡、鸭、野味品、蛋类等，蔬菜方面爱吃西红柿、黄瓜、柿子椒、茄子、卷心菜、土豆等，调味方面爱用蕃茄酱、胡椒粉、咖喱粉、味精、盐等。比较爱吃烧、烤、炒、炸等烹调方法制作的菜肴。

863.葡萄牙宾客的主要习俗与忌讳是什么？

葡萄牙人和善热情、重视礼节。通电话一般都习惯先问对方家人好，然后再谈正事。

葡萄牙人处事认真、待客礼貌。他们不论身份高低，一般送客都要亲自送到门口。

葡萄牙人“男尊女卑”现象较为严重。一般男人享有的权力妇女则没有。

葡萄牙人大多信仰罗马天主教，少数人信奉新教和犹太教。他们忌讳“13”数和“星期五”；忌讳有人过问他们的年龄、婚姻状况，以及他们的经济收入等方面的问题；对久久盯视的人存有戒心。

864.葡萄牙宾客在饮食上有何嗜好？

葡萄牙人口味一般喜浓重，爱吃辣味；主食以面食为主，对

米饭也爱吃;喜欢吃中国的粤菜、川菜和京菜。

葡萄牙人爱吃海鲜品、鸡肉、牛肉、蛋类等,蔬菜方面爱吃土豆、辣椒、茄子、西红柿、胡萝卜、卷心菜等,调味爱用辣椒粉、胡椒粉等,比较爱吃炒、烤、溜、炸等烹调方法制作的菜肴。

865.罗马尼亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

罗马尼亚人喜爱各色鲜花,对送花也有讲究,一般要送单数,但过生日可例外,为祝贺生日,主人把两枝鲜花放在餐桌上,是很受欢迎的。

罗马尼亚人大多信奉东正教,少数人信奉天主教和新教。他们最忌讳"过堂风",若有人在客厅里同时打开两边门窗通风,一定会有人出来干涉的,他们认为"过堂风"容易使人得病。

罗马尼亚人不喜欢吃米饭,也不爱吃油腻食品。

866.罗马尼亚宾客在饮食上有何嗜好?

罗马尼亚人口味一般喜清淡。喜吃煎、炒、炸、焗、烤制的食品,爱吃焦香和用奶油做的菜肴。牛肉、鸡、鸭、香肠、生葱、大蒜、酸菜、黄油及各种蔬菜、水果都是他们喜爱的食品,蕃茄、柿子椒、生菜叶,更使他们感兴趣。

罗马尼亚人一年四季都爱喝清凉饮料,饮品主要是酸奶、啤酒、葡萄酒、咖啡、汽水、桔子汁等。

867.阿尔巴尼亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

阿尔巴尼亚人性格刚毅,纯朴爽快,喜欢朋友,心地坦诚,待人热情,办事认真,注重友谊,讲究礼貌。

阿尔巴尼亚人对山鹰有着极深的感情。他们偏爱白色,尤其男子特别爱穿多层的白色百褶裙。

阿尔巴尼亚人大多信奉伊斯兰教,忌食猪肉。他们还有个特别需要注意的习惯,就是"点头不算,摇头算"。

阿尔巴尼亚人不爱吃红焖、煮和带汁的菜肴。

868.阿尔巴尼亚宾客在饮食上有何嗜好?

阿尔巴尼亚人口味一般喜酸、辣、咸、甜,喜欢用白醋、胡椒面调味。爱吃以牛、羊、禽、蛋作主料的煎炸制品,习惯吃蔬菜,爱吃甜点心。爱吃水果。饭后喜欢吃雪糕和饮桔子汁、冰水、啤酒、咖啡。

869.保加利亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

保加利亚人热情、朴实,并富有斯拉夫人特有的幽默感,"世界美好,只因有笑"是他们的名言。他们还把年关打喷嚏看成是吉利的象征。

保加利亚人用摇头表达同意、许可,表示否定的时候却用点头,在语言不通的情况下,如果不懂这一规矩,就可能闹出笑话和乱子。

保加利亚人多信基督教、新教、东正教,部分人信奉伊斯兰教。他们忌讳"13"数和"星期五",忌讳咀嚼食物出响声。伊斯兰教徒禁食猪肉。

保加利亚人在饮食上对汤不感兴趣。

870.保加利亚宾客在饮食上有何嗜好?

保加利亚人一般口重,喜油腻,爱食酸、辣味菜肴。喜欢吃牛肉、羊肉以及各种肠子、火腿、罐头、鸡、鱼、辣椒、葱、蒜、泡菜、奶酪、牛奶等食品。矿泉水、啤酒、红茶等,是保加利亚人常喝的饮料。

871.匈牙利宾客的主要习俗与忌讳是什么?

匈牙利人待人热情,熟人见面一定要打招呼,不可视而不见。他们对冷漠无礼的行为反感。

匈牙利人把小猪看成是幸福美满的象征,著名的新年特菜"烤乳猪"象征着幸福和兴旺。

匈牙利人多信奉基督教。他们视"13"、"星期五"为不吉祥

的日子和数字,请客席位忌单数。他们对颜色喜白厌黑,认为白色代表喜庆,黑色代表丧事。他们视黑猫为不祥之物,把打碎玻璃视为恶运的先兆。

匈牙利人在除夕之夜,忌吃飞禽和鱼类做成的食品,据说吃了飞禽肉幸福就会像鸟儿一样飞走,而吃了鱼肉,吉祥就会像鱼儿一样溜掉。

匈牙利人不吃奇异食物,不爱吃海参、虾、蟹、菠菜、萝卜和带汁的菜。

872.匈牙利宾客在饮食上有何嗜好?

匈牙利人一般喜吃油腻大、口味较重的菜肴。爱吃辣椒,喜欢吃动物口条、嫩牛肉、鸡、鸭、鱼及肝类食品,蔬菜方面爱吃土豆、洋葱、元白菜、西红柿、黄瓜、花生等。

匈牙利人爱吃巧克力甜点心,以及各种炒干果,如炒花生、炒杏仁等。啤酒和葡萄酒是他们常喝的饮料,也爱喝咖啡。水果特别爱吃香蕉、菠萝和橘子。

873.意大利宾客的主要习俗与忌讳是什么?

意大利人不呆板、拘泥,喜欢标新立异,对人对事喜欢开诚布公,态度明朗。

意大利人多信奉罗马天主教,少数人信奉新教和犹太教。他们忌讳“13”数和“星期五”;忌以手帕送人;忌讳菊花,视菊花为丧花;反对用目光盯视别人,因为对尊敬的人是不能盯视的。

意大利人不喜欢过嫩的菜肴。

874.意大利宾客在饮食上有何嗜好?

意大利人口味一般喜肥浓、鲜嫩。特别爱吃辣椒,尤其是干辣椒;甜酸味的菜也爱品尝;喜爱中国饭菜,尤其喜爱以煎、炸、红烩、红焖等方法烹制的菜肴。鸡、鸭、鱼、虾、海参、牛肉、羊肉以及西红柿、葱、黄瓜、萝卜、大头菜、青椒等,都是意大利人爱吃

的食物。

意大利人进餐时爱喝酸牛奶。

875.希腊宾客的主要习俗与忌讳是什么?

希腊人性格开朗、直爽、热情,但好激动,性情急躁,火气上来得快,消失得也快。

希腊的伊斯提埃亚人和卡匀基斯人,欢迎来客习惯为之修剪指甲,并把这一形式作为一种迎宾礼节。如来人为男宾,则由男人为其修剪;女客,则由女主人为其修剪。希腊人对猫很忌讳,他们认为猫会把人引入阴间。

希腊人招呼别人来的手势是将右手腕弯拢,朝自己胸前的方向来回晃动。

希腊正教是希腊的国教,少数人信奉天主教、伊斯兰教、犹太教。他们认为打喷嚏是不吉利的,忌讳"13"数和"星期五",对盯视人的举止很反感。

希腊人不爱吃油腻大的食品,不爱吃甜浇汁菜肴。

876.希腊宾客在饮食上有何嗜好?

希腊人口味一般喜清淡。爱吃干炸方法烹制的菜肴,也爱吃鸡汤煮土豆、通心粉等素菜。

冰水是希腊人一年到头不可缺少的饮料。他们还习惯饭前喝些橘子汁类的软饮料,饭后常喝冰咖啡。葡萄酒是他们喜庆席中必备的饮料。

877.南斯拉夫宾客的主要习俗与忌讳是什么?

南斯拉夫人为人真诚热情。看望朋友时,总喜欢带一两本小书为见面礼。他们喜欢谈论美国的生活方式,也爱聊体育、家庭以及个人的服饰等话题。

南斯拉夫人认为葡萄酒、巧克力、威士忌和咖啡豆是馈赠佳品。他们送花喜欢单数,但"13"数要除外。南斯拉夫人特别喜

欢蓝颜色，对花中的铃兰花格外偏爱。

南斯拉夫人多信东正教、天主教，少数人信基督教新教、伊斯兰教。他们忌讳交叉式握手和谈话；忌讳“13”数；忌讳以帽子为礼相赠，因其有绝交之意；不愿意别人过问工资、年龄、宗教信仰以及政治方面的问题。

南斯拉夫伊斯兰教徒禁食猪肉及一切自死的动物肉和血液，忌讳使用猪制品。

南斯拉夫人还不喜欢吃鸟、蟹；猪内脏中除肝以外，其他都不爱吃。

878.南斯拉夫宾客在饮食上有何嗜好？

南斯拉夫人口味一般不喜太咸，爱酸、甜味道。主食以面为主；喜欢吃中国的京菜、川菜。

南斯拉夫人爱吃牛肉、羊肉、禽类、虾、火腿、鸡蛋等，蔬菜方面爱吃土豆、西红柿、辣椒、葱头、黄瓜、豌豆等，调味方面爱用白醋、芥末面、胡椒粉、少司、盐、辣椒粉等。比较爱吃炸、煎、烤、奶汁等烹调方法制作的菜肴。

879.西班牙宾客的主要习俗与忌讳是什么？

西班牙人非常健谈。搞社交活动一般总习惯在晚上 9 点以后开展。尤其用餐，大多都爱很晚才举行。

西班牙人喜欢石榴花；对红色和黄色厚爱。

西班牙人多信罗马天主教，少数人信新教、犹太教。他们忌讳“13”数和“星期五”，不愿谈论宗教、家庭及个人的私事，更不愿听到有人说斗牛活动的坏话。他们对当众对嘴接吻是看不惯的，忌讳大丽花和菊花，对女人上街不戴耳环更为看不惯。

880.西班牙宾客在饮食上有何嗜好？

西班牙人口味一般喜清淡，爱酸、辣味道。主食以面为主，喜欢吃中国的川菜、粤菜。

西班牙人爱吃鱼、羊肉、牛肉、虾、螃蟹、火鸡、蜗牛、火腿等，蔬菜方面爱吃洋葱、辣椒、西红柿、鲜菇、土豆、豌豆等，调味方面爱用醋、橄榄油、胡椒粉、辣椒等。比较爱吃炸、煎、烧、炒等烹调方法制作的菜肴。

881.瑞士宾客的主要习俗与忌讳是什么?

瑞士人举止端庄、文雅大方、感情细腻、言语风趣，给人的第一印象是很有修养。

瑞士人与人相见，总要以友好的笑容互相点头问好，行人也是习惯互相让路。若你无意中碰着对方，他可能还会向你微笑地说声:“对不起，我妨碍了你”。互相主动抱歉是瑞士人的良好传统习惯。

瑞士人对妇女极为尊重，有“女士优先”之风;与人对话习惯轻声细语。他们喜欢红、黄、蓝、橙、绿、紫色，以及红白相间、浓淡相间的二重色;对“11”数倍加崇拜;昵爱葱头;珍视火绒草。

瑞士人多信天主教和新教。他们忌讳“13”、“星期五”，忌讳猫头鹰，忌讳他人过问年龄、工资、工作及家庭等私事，忌讳别人送给他 3 支红玫瑰，不喜欢吃辣味过重的菜肴。

882.瑞士宾客在饮食上有何嗜好?

瑞士人口味一般喜清淡，以稍带甜味为适口。主食以面食为主，喜欢吃中国的粤菜、淮扬菜等。

瑞士人爱吃鸡、蛋类、牛肉、羊肉、鹿肉、猪肉、野味品、奶酪等，蔬菜方面爱吃土豆、洋葱、西红柿、黄瓜、胡萝卜、卷心菜、茄子等，调味方面爱用橄榄油、胡椒粉、糖等。比较爱吃涮、炸、烤、炒等烹调方法制作的菜肴。

883.波兰宾客的主要习俗与忌讳是什么?

波兰人信奉天主教，尊重宗教上的一切习俗，如祈祷、忏悔、按教规举行婚、丧礼;忌讳“13”这个数字等等。

波兰人不喜欢吃虾、蟹等海味及酸黄瓜、清蒸做法的菜品，不爱吃油腻及辣味菜肴。

884.波兰宾客在饮食上有何嗜好?

波兰人口味一般喜清淡。对煎、炸、烧、卤制的菜肴较喜爱，喜欢吃鸡、鸭、鱼、牛、羊肉，喜吃用奶油做的蛋糕、西饼等点心。

波兰人酒量大，饭前惯饮烈性酒，饭后饮甜酒；喜欢喝牛奶、咖啡、红茶、啤酒、蜜酒、葡萄酒等饮料；爱吃水果。

885.捷克宾客的主要习俗与忌讳是什么?

捷克人生活方式颇为讲究。他们喜爱蓝色，认为蓝色是向上的色彩，送给年轻人的礼品，特别是祝贺毕业生，大都选用蓝色的礼品。

捷克人忌用“红三角”，认为它象征“有毒”；不爱吃油腻食品；对海味也不感兴趣；不爱吃羊肉及老牛肉等；吃蔬菜较少；也不爱喝浓汤。

886.捷克宾客在饮食上有何嗜好?

捷克人口味一般喜清淡。喜欢以煎、炸法制作的甜酸微辣味的菜肴，要求食品量多、质精，喜爱中国广东风味菜，喜食肥猪肉、小牛肉、鸡、鸭，爱吃用牛奶、奶油做的各种点心。

捷克人爱吃水果，尤其爱吃香蕉。日常以啤酒为主要饮料，还喝红茶、咖啡、可可、桔子汁、蜜酒等饮料。

887.斯洛伐克宾客的主要习俗与忌讳是什么?

斯洛伐克人很讲礼貌。熟人见面要打招呼点头致礼。有“女士优先”的传统风尚，注重言谈不涉及对方的私事，喜欢安静幽雅的环境，谈话乐于轻声细语。

斯洛伐克人对体育活动非常喜欢，尤以足球和冰球开展得最为普及。

斯洛伐克人对用餐发出咀嚼食物的响声很反感，对大声喧

哗也持反对态度，对交际中的交叉式握手很忌讳，对数字中的“13”视为不吉祥。

888.斯洛伐克宾客在饮食上有何嗜好？

斯洛伐克人口味一般喜清淡，爱酸、甜味道。主食以面食为主，爱吃中国的淮扬菜和浙菜。

斯洛伐克人爱吃牛肉、猪肉、禽类、鱼类等，蔬菜方面爱吃洋白菜、土豆、洋葱、西红柿等，调味方面爱用芥末、胡椒、盐等。比较爱吃烤、炸、炒等烹调方法制作的菜肴。

889.德国宾客的主要习俗与忌讳是什么？

德国人比较注重礼节形式。在一般社交场合上，他们总乐于在打招呼时对方称呼他们的头衔。

德国人在与朋友相见或告别时，总习惯互相把手握了又握，似乎这样心情才会更高兴些。

德国人待人诚恳坦直。如果你在街上向陌生的德国人打听问路，他们会很热情地为你解答和指引迷津，有的甚至还会不辞辛苦地陪送你找到要去的地点。

德国人宴会用餐席位原则是“以右为上”，一般男人要坐在妇女和职位高的男人的左侧；当女士离开饭桌座位或回来时，男人一定要站起来，以示礼貌。

德国人最爱蓝色的矢车菊，并视之为国花；对白鹤倍加喜爱，并视之为国鸟；喜用黑、灰色。南方人偏爱鲜明的色彩。

德国人主要信奉基督教和天主教，有少数人信东正教和犹太教。他们忌讳“13”数和“星期五”，忌讳核桃，忌讳四人交叉握手，忌讳蔷薇、菊花，也不喜欢客人随便赠送玫瑰花，忌讳打听他们的年龄、工资、信仰、婚姻状况等问题，不喜欢听恭维话，忌讳在公共场合窃窃私语，忌讳目光盯视他人，对红色及掺有红色或黑色相间的颜色都没好感，不喜欢吃过于肥浓的菜肴，不爱吃辣

卡,不太爱吃鱼、虾。

890.德国宾客在饮食上有何嗜好?

德国人口味一般喜清淡、爱酸、甜味道。以面食为主食,喜欢吃中国的京菜、鲁菜、淮扬菜等。

德国人爱吃鸡、鸭、蛋类、牛肉、香肠、火腿、火鸡、鹿肉及其他野味品,蔬菜方面爱吃土豆、洋葱、胡萝卜、青豆、豌豆、西红柿、豆苗等,调味方面爱用咖喱、胡椒面、芥末、蕃茄酱、味精等。比较爱吃红烧、煎、煮、清蒸等烹调方法制作的菜肴。

891.奥地利宾客的主要习俗与忌讳是什么?

奥地利人极为重视礼貌,即使是陌生人相遇,也惯于打个礼节性的招呼。

奥地利人同朋友聚会时,地点总乐于选择在出售当年新酿的小酒馆里。

奥地利人喜欢火绒草;新年早晨最愿碰见烟囱清扫工,认为是大吉大利的好事。

奥地利人多信罗马天主教,部分人信新教。他们忌讳"13"、"星期五";吃饭时,特别不愿听到有咀嚼食物的声音;不愿别人错认他们为德国人;除夕之夜忌讳吃虾。

892.奥地利宾客在饮食上有何嗜好?

奥地利人口味一般偏重些,爱咸、辣、甜味道。主食以面食为主,喜欢吃中国的粤菜、川菜和淮扬菜。

奥地利人爱吃鹅、鸡、火鸡、牛肉、猪肉、鱼、虾等,蔬菜方面爱吃西红柿、柿子椒、卷心菜、辣椒等,调味方面爱用香辣粉、芥末、盐等。比较爱吃烤、煎、炸、酥等烹调方法制作的菜肴。

893.瑞典宾客的主要习俗与忌讳是什么?

瑞典、挪威、丹麦、芬兰虽同是斯堪地那维亚国家,但瑞典人在政治和社交中要比其他王国开放得多。瑞典的特殊地理环境

及和平宁静的生活,形成了他们既乐观又比较沉默寡言,既愿意结交又比较孤僻的复杂性格。他们有较高的文化教养,言谈文明,行为规矩。

瑞典人多信奉基督教。忌讳"13"这个不吉祥的数字;忌讳陌生人询问他们的政治倾向,也不喜欢别人过问他们的家庭情况、宗教信仰、行动去向和个人年龄等问题。

由于瑞典是半禁酒的国家,酒是不可作为礼物送人的。

瑞典人有的不吃鸡蛋。

894.瑞典宾客在饮食上有何嗜好?

瑞典人口味一般喜清淡,对清鲜、嫩滑、焦香的菜肴颇感兴趣。爱吃瘦嫩肉食和新鲜蔬菜,对火腿、鸡、鱼、牛肉、野味和水产比较喜欢,一般都爱吃中国的粤菜和浓汤,爱吃奶油蛋糕和西饼等点心。

瑞典人爱喝冰镇啤酒和汽水,爱吃水果。

895.芬兰宾客的主要习俗与忌讳是什么?

芬兰人彬彬有礼,不卑不亢,落落大方。他们招待客人热情随便。逢客来访,他们除请客人吃饭外,还要邀客人一起去洗蒸汽浴。

芬兰人很喜欢白颜色,并把它看成是和平、纯洁、公正和祖国长年冬雪的象征。

芬兰人 92%的居民信奉基督教。他们忌讳"13"、"星期五"这些数字和日期;信奉伊斯兰教的人忌食猪肉和忌用猪制品。

芬兰人不吃稀奇古怪的海产品,不吃姜和香菜,不吃动物内脏。

896.芬兰宾客在饮食上有何嗜好?

芬兰人口味一般喜清淡。习惯吃欧式西餐,对中餐也很感兴趣:喜欢青菜、西红柿、黄瓜和水果,也吃鱼、虾、海参、牛肉、

羊肉、鸡、鸭、蛋等。主食米饭、烧麦、锅贴。爱吃炸、煎、炒、烹制的甜、香、脆、微辣味菜,喜欢吃大虾、三鲜海参、清蒸鸡、香酥鸡、氽锅子、红烧鱼等菜肴。

897.挪威宾客的主要习俗与忌讳是什么?

挪威人以好客著称,只要客人光临,他们总要以盛情的心意和满腔的热情来招待,目的是让客人高兴和满意。

挪威人昵爱红色。妇女对褐色感情是极为深厚的。他们最喜爱石南花,偏爱河鸟。

挪威人主要信奉新教,少数人信天主教。他们不愿他人过问自己的工作、工资及社会地位情况,忌讳“13”数和“星期五”,忌讳相互交叉握手或谈话,忌讳有人酒后为他们开车。

挪威人不欢迎七八两个月来找他们办公事的人;对海产品中的原形虾有所忌讳,但变形加工后再烹制出菜肴,有些人还是欢迎的。

898.挪威宾客在饮食上有何嗜好?

挪威人口味一般喜清淡、爱酸、甜味道。主食对米、面均能适宜,喜欢吃中国的晋菜、京菜。

挪威人爱吃牛肉、猪肉、鸡、鱼、虾、火腿等,蔬菜方面爱吃土豆、油菜、白菜、茄子、菜花、鲜蘑等,调味方面爱用蕃茄酱、咖喱粉、胡椒粉、醋等。比较爱吃烤、炸、煎等烹调方法制作的菜肴。

899.丹麦宾客的主要习俗与忌讳是什么?

丹麦人很开化。他们既有法国人的开朗,又有美国人的庄重,还有意大利人的那种豪放的性格。他们天生乐观、注重仪表、讲究着装、语言幽默、善于结交、待人热情。

丹麦人敬酒有许多规矩,并认为要一丝不苟。同时,客人不应先敬酒,要等主人、长辈或职位高的人敬酒之后才能敬酒。另外,主人没说“请”之前,任何人不应碰酒杯。

丹麦人最爱美人鱼，喜欢云雀鸟，对鸭子有着特殊的感情。

丹麦人多信新教福音信义会(路德宗)。他们忌讳“13”数和“星期五”；忌讳用一根火柴同时给三个人点烟；忌讳盐，认为盐会给人带来灾祸；不喜欢别人在七八月间找他们谈公事；忌讳四人交叉式握手。

900.丹麦宾客在饮食上有何嗜好？

丹麦人口味一般喜清淡，爱微酸带甜味道。主食以面为主，喜欢吃中国的粤菜。

丹麦人爱吃鱼类、鸡、鸭、蛋类、猪肉、牛肉、羊肉、奶酪等，蔬菜方面爱吃土豆、西红柿、葱头、洋白菜等，调料方面爱用丁香、芫荽子、蕃茄酱、醋、糖等。比较爱吃凉拌、炒、烤、炸、烧等烹调方法制作的菜肴。

901.美国宾客的主要习俗与忌讳是什么？

美国人无论在什么地方，什么时候，都有“女士们优先”的惯例。

美国人大多信奉基督教，普遍忌讳“13”这个数字，认为“13”是不吉利的象征。

美国人一般不喜欢有人问他们的年龄；不愿有人打听他们所买东西的价钱；也不喜欢别人“赞赏”自已身体胖或长胖了等；相互间谈话，不喜欢距离太近。

美国女宾客有不欢迎送毛巾的习惯。

美国人不喜欢吃肥肉，不爱吃过辣或油腻过重的菜肴，不愿吃蒸和红烧食品，忌食各种动物的五趾。

902.美国宾客在饮食上有何嗜好？

美国人口味一般以咸中带甜为适口，喜清淡。爱吃鸡、鸭、肉、禽蛋、海味和野味，特别喜欢吃火鸡、牛肉、鹅，蔬菜中喜吃土豆、西红柿、青豆、蘑菇、卷心菜等。一般都爱吃中国的广东风味

菜肴，对用水果烹制的菜肴也感兴趣。

美国人用餐时，爱喝中国青岛啤酒，喜欢汽水和葡萄酒。饭后爱饮咖啡或茶，愿喝中国的花茶。爱吃中国的水果糖。

903.加拿大宾客的主要习俗与忌讳是什么？

加拿大人热情好客，讲究礼仪，喜欢现代艺术，酷爱体育运动。

加拿大人对枫叶怀有很深的感情，视枫叶为友谊的象征。

加拿大人多信天主教、基督教，忌讳“13”、“星期五”这些数字。

904.加拿大宾客在饮食上有何嗜好？

加拿大人口味喜清淡，特别爱吃鲜嫩食品。习惯吃西餐，尤其是半生不熟的嫩牛排。喜吃牛肉、鸡蛋、沙丁鱼、蔬菜及野味等。

加拿大人爱吃微辣味中国菜肴。喜欢吃水果中的香蕉、烟台梨，爱喝咖啡和红茶，喜欢饮酒。

905.墨西哥宾客的主要习俗与忌讳是什么？

墨西哥人多信奉天主教，一般人赴约时，总有不准时到达的习惯，迟到15分钟至半个小时，被看成是一种礼节和风度。

墨西哥人常用的礼节是微笑和握手；亲吻和拥抱虽然也是惯用礼节，但它仅适用于熟人、亲友、情人之间，倘若一位男子去吻一位不十分熟悉的妇女的手和脸，那会被人看成是“没教养的人”。

906.墨西哥宾客在饮食上有何嗜好？

墨西哥人口味浓重。喜辛辣食品，辣味是墨西哥人餐桌上必不可少的调料。爱吃牛肉、鸡、蛋类、麦片和非牛油、鸡油做的点心。他们还喜食中国菜肴，尤其是川菜。

墨西哥人惯用玉米制作食品，豆类在饮食中也占很大的比

重。他们习惯把西红柿、葱头和辣椒放在一起做菜吃，有的人甚至在吃芒果等水果或做馅时，都愿意撒上些麻辣味。

墨西哥北方牧区人膳食离不开奶酪制品。沿海一带人爱吃海产品。

墨西哥土著人有食用龙舌兰和蠕虫等昆虫类的习俗，在那里，虫卵、蚂蚱、蟋蟀等昆虫，都是美味肉食，有些还是上乘的佳品，只有当贵客临门时才端上桌子。

907.古巴宾客的主要习俗与忌讳是什么?

古巴人多信奉天主教，他们热情好客、喜欢结交、言语痛快、好打手势。

古巴人极为崇敬国果——菠萝。用餐注重菜肴色彩，对不挂色的菜肴认为是倒胃口的。

古巴人忌讳“13”数和“星期五”，忌讳戴帽子，忌以刀剑为礼相赠。

908.古巴宾客在饮食上有何嗜好?

古巴人一般口味浓重。喜欢菜肴中带有色彩和加入大量的辛辣调味品，连汤菜中都喜欢红丽浓艳的色彩。

古巴人用餐不甚讲究餐饮形式和菜肴的装饰性，但注重饭菜的丰盛，节假日菜肴尤其如此。

古巴城市人喜欢冷冻食品，黑豆是饮食中的主要食物，其次为蛋乳品、黄油、面包、海鲜、禽类等等。

古巴人最爱喝咖啡和狂饮冰镇郎姆酒。

909.巴西宾客的主要习俗与忌讳是什么?

巴西的印第安人欢迎来宾的习俗是主人请客人洗澡，他们称之为“敬客浴”。客人洗的时间越长，越表示对主人的尊敬，洗完澡后，宾主才能入座寒暄。

巴西人喜爱蝴蝶，还把蝴蝶喻为吉祥之物。

巴西人大多信奉天主教，少数人信基督教新教、犹太教及其他宗教。他们不喜欢紫色，认为紫色是悲伤的色调。他们还忌讳绛紫红花，因为这种花主要用在葬礼上。他们还把人死喻为黄叶落下，因此，棕黄色就成了凶丧之色，很为人们所忌讳。

巴西人送礼忌讳送手帕，认为送手帕会引起吵嘴。

巴西人饮食上不吃奇形怪状的水产和两栖动物菜品，也不喜欢吃牛油点心。

910. 巴西宾客在饮食上有何嗜好？

巴西人口味一般以清淡、焦香、麻辣为宜。以黑豆为主食，大多数人每天至少吃一顿黑豆饭；习惯吃西餐欧式菜，对中餐川菜也很感兴趣，喜欢吃清蒸、滑炒、炸、烤、烧等方法烹制的菜肴。菜肴数量不求多，质量要求精细。

巴西人爱喝咖啡和红茶。葡萄酒、香槟酒、桂花陈酒是他们喜爱的酒品，也爱品尝中国茅台酒，但一般人酒量不大。

巴西人最爱吃水果中的香蕉。

911. 海地宾客的主要习俗与忌讳是什么？

海地人正直、乐观，热情好客，喜用文明语言，有相互帮助之民风。

海地人讲究卫生，喜欢体育。有棒球、蓝球、排球、赛马等活动。

海地人多信罗马天主教，农村人信原始宗教者居多，崇拜多神。

海地人忌讳“13”数，忌讳摸小孩的头顶；讨厌别人过问他的私事，尤其妇女忌讳过问其婚姻状况。

912. 海地宾客在饮食上有何嗜好？

海地人口味一般喜清淡，偏爱甜、辣味道。主食以面食为主，也爱吃米饭；喜欢吃中国的淮扬菜和浙江菜。

海地人爱吃牛肉、猪肉、禽类、鱼类、蛋类等，蔬菜方面爱吃豆类、辣椒、西红柿、黄瓜等，调味方面爱用糖、芥末、胡椒粉等。比较爱吃炸、煎、烤等烹调方法制作的菜肴。

913.阿根廷宾客的主要习俗与忌讳是什么?

阿根廷人见到客人的时候，首先要以马黛茶热情招待。对主人的这种盛情，客人一定要欣然接受，并且要在喝过马黛茶后，使劲咂咂唇，以表示自己接受了主人赐给的口福。

阿根廷人喜欢别人夸奖他们的孩子，以及他们家的陈设和他们烹制的饭菜。

阿根廷人喜爱赛波花，对棕灶鸟极为偏爱。

阿根廷人多信天主教、少数人信基督教新教、犹太教、东正教、万灵论。他们忌讳"13"数和"星期五"；对客人在品尝过马黛茶后，不使劲咂唇表示赞赏有反感；他们不喜欢别人送衬衫、领带之类的贴身物品给他；忌讳菊花；忌讳送礼送手帕；不愿谈论有争议的宗教、政治等问题。

914.阿根廷宾客在饮食上有何嗜好?

阿根廷人口味一般喜清淡，偏爱辣味。主食米、面均可，偏爱吃炒面；喜欢吃中国的京菜和清真菜。

阿根廷人爱吃鱼、蟹、虾、鸡、蛋类、牛肉、羊肉、兔肉等，蔬菜方面爱吃土豆、南瓜、西红柿、黄瓜、辣椒、洋葱等，调味方面爱用胡椒粉、辣椒粉等。比较爱吃烤、炸、煎等烹调方法制作的菜肴。

915.秘鲁宾客的主要习俗与忌讳是什么?

秘鲁人多信天主教。他们崇拜太阳神，每年冬至要举行祭祀活动。

秘鲁人对约会的时间，总习惯迟到半小时左右。他们认为这是自己的礼节风度。

秘鲁人对紫色倍加赞赏，偏爱向日葵，喜欢猫头鹰。

秘鲁基巴罗族人视巫师如神明，并对其异常崇敬。秘鲁人忌讳“死亡”这个字眼，忌讳“13”数和“星期五”，忌以刀剑为礼品，忌食海参一类的怪形食物。

916.秘鲁宾客在饮食上有何嗜好？

秘鲁人口味一般喜清淡，爱甜味道。主食爱吃米饭，喜欢吃中国的京菜和鲁菜。

秘鲁人爱吃鱼、虾等海鲜品，喜食牛肉、猪肉、鸡、鸭及蛋类；蔬菜方面爱吃洋葱、西红柿、卷心菜、黄瓜、柿子椒等；调味方面爱用花椒粉、胡椒粉、鱼粉、味精、柠檬汁等。比较爱吃烤、烧、煎等烹调方法制作的菜肴。

917.智利宾客的主要习俗与忌讳是什么？

智利人对男孩的爱称是“奇尼多”，意为“小小中国人”。“奇尼达”是对女孩的爱称，意为“中国小女娃”。智利人以“中国人”为爱称，是因为他们外貌和中国人近似，也是黑头发、黑眼睛，只是皮肤略为白皙。

智利人在与他人发生口角而受到侮辱时，一般并不“礼尚往来”，只是惯用“扫帚”这个词以言还击，其意思是把对方的污言秽语扫出去。

智利人偏爱戈比野百合花；喜欢国鸟山鹰，并将其视为争取民族解放，捍卫祖国独立的英雄和烈士的象征。

智利人大多信奉天主教。他们忌讳“13”数，对“星期五”也很敏感；送礼忌送刀剑；忌讳菊花，并视菊花为“妖花”。

918.智利宾客在饮食上有何嗜好？

智利人口味一般喜清淡，爱稍甜味道。主食以面食为主，喜欢吃中国的鲁菜、闽菜、粤菜。

智利人爱吃鱼、虾、蟹、哈蜊、蛏子、海贝、鸡、鸭、蛋类、野味、牛肉、羊肉、猪肉等，蔬菜方面爱吃土豆、西红柿、葱头、黄瓜、豆

类等,调味方面爱用黄油、鸡油、蕃茄酱、胡椒粉、奶酪、桂花、蒜、糖等。比较爱吃炸、烧、煮、扒等烹调方法制作的菜肴。

919.委内瑞拉宾客的主要习俗与忌讳是什么?

委内瑞拉人一般都活泼好动,爽直热情。当你初次与他们交往时,就会给你一种滔滔不绝和"见面熟"的感觉。无论你与谁打交道或请求他们帮忙,他们一定会热情相助和尽量使你满意的。

委内瑞拉人表达心情悲伤的方式更为奇特,习惯把自己的面孔涂黑,以抒发内心的悲伤感情。

委内瑞拉人喜欢拟掠鸟;对黄色尊敬、爱戴,并以其用作医务标志。

委内瑞拉人多信天主教,少数人信基督教新教。他们忌讳"13"和"星期五",厌恶孔雀,忌以刀剑为礼相赠,不喜欢浓郁食品,不爱吃牛油点心,不爱吃鸭梨。

920.委内瑞拉宾客在饮食上有何嗜好?

委内瑞拉人口味一般喜清淡,偏爱辣味道。主食以面食为主,喜欢吃中国的川菜、鲁菜。

委内瑞拉人爱吃鱼、牛肉、羊肉、火腿、甲鱼、鸡、鸡蛋等,蔬菜方面爱吃黄瓜、辣椒、西红柿、葱头等,调味方面爱用蕃茄酱、辣椒、味精等。比较爱吃烤、烧、炸、炒、扒等烹调方法制作的菜肴。

921.哥伦比亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

哥伦比亚的妇女,一般都喜欢与同行的女友挽着胳膊,以示亲密。

哥伦比亚土卡罗族,各部落都有女性掌权的传统制度。部落首领虽是男子,但幕后操纵者却是妇女。

哥伦比亚人昵爱特莱兰花,对"3"、"5"、"7"数颇为喜欢,对

蟾蜍图案倍加推崇。

哥伦比亚的诺亚纳马人崇拜神灵，孩子们从小就习惯戴保护神象，以消灾避邪。

哥伦比亚新教派“麻袋人”，认为人体右半边作恶多端，是罪恶之源，故此，他们忌用右手做一切事情。

哥伦比亚人忌讳“13”数和“星期五”，忌讳有人议论斗牛不好，忌讳黑色和紫色。

922.哥伦比亚宾客在饮食上有何嗜好?

哥伦比亚人口味一般喜清淡，爱甜味道。主食以米为主，喜欢吃中国的淮扬菜、沪菜、京菜。

哥伦比亚人爱吃猪肉、牛肉、香肠、火腿、鸡、蛋类等，蔬菜方面爱吃土豆、辣椒、葱头、四季豆、生菜、芹菜、通心粉等，调味方面爱用胡椒粉、蕃茄酱、奶酪、桂花、桂皮、蒜、黄油、鸡油、糖等。比较爱吃煎、烧、炸、烤等烹调方法制作的菜肴。

923.圭亚那宾客的主要习俗与忌讳是什么?

圭亚那人重视礼貌，爱用文明语言，对宾朋款待盛情，而且态度诚恳。

圭亚那人多信基督教，少数人信印度教、伊斯兰教、佛教。

圭亚那人忌讳“13”数，更忌讳“13 日又逢星期二”，他们认为这是很不吉利的;他们还讨厌过问妇女的年龄等私生活问题。伊斯兰教信徒禁食猪肉及一切自死的动物肉和血液。

924.圭亚那宾客在饮食上有何嗜好?

圭亚那人口味一般喜清淡，爱酸、甜味道。主食以米为主，也爱吃面食;喜欢吃中国的淮扬菜、晋菜。

圭亚那人爱吃猪肉、牛肉、鱼、虾、禽类等，蔬菜方面爱吃豌豆、西红柿、土豆、胡萝卜等，调味方面爱用棕榈油、糖、芥末等。比较爱吃炒、煎、烤、炸等烹调方法制作的菜肴。

925.乌拉圭宾客的主要习俗与忌讳是什么?

乌拉圭的科烈达镇人把戴帽子列为未婚女子的专有权力。女子一旦结婚,便不能继续戴帽子,若因特殊原因不得不戴,也仅限于只能戴有色的帽子。

乌拉圭人偏爱茉莉花和桃红色的山楂花。认为这些花类给人类增添了美好,并带来了新鲜的生活气息。

乌拉圭人多信天主教,少数人信基督教新教、犹太教。他们忌讳"13"数和"星期五",对共产主义很敏感,忌讳颜色中的青色,不喜欢吃形状奇异的水产品和两栖类的动物肉。

926.乌拉圭宾客在饮食上有何嗜好?

乌拉圭人口味一般喜清淡,爱辣味道。主食对米、面食均能适宜,但更偏爱面食;喜欢吃中国的粤菜和川菜。

乌拉圭人爱吃牛肉、羊肉、鱼及各种禽类和蛋类,蔬菜方面爱吃西红柿、黄瓜、辣椒、青豆、菜心等,调料方面爱用胡椒、丁香、糖、味精等。比较爱吃烤、煎、炸等烹调方法制作的菜肴。

927.新西兰宾客的主要习俗与忌讳是什么?

新西兰人有着良好的礼貌传统。即使你是陌生人,当你走在新西兰城乡的路上,热情好客的新西兰人也常主动向你行礼问好。

新西兰人对亲人具有深厚的感情,青年人都很尊敬长辈与老年人,即使是很激进的青年人也不例外。

新西兰的毛利人对初次来访的客人款待盛情,主人要集合全部落的人,并以浓郁民族色彩的歌舞形式来欢迎。

新西兰人喜欢与客人谈论国内外政治、天气和体育等话题。

新西兰人对狗怀有特殊感情,珍爱几维鸟,偏爱银蕨。

新西兰人大多信奉基督教新教和天主教。他们忌讳"13"数;在国内,忌讳男女同场活动;对种族方面的问题不愿谈论;不

喜欢吃带粘汁或过辣的菜肴。

928.新西兰宾客在饮食上有何嗜好?

新西兰人口一般喜清淡,爱甜、酸、微辣味。主食以米为主,喜欢吃中国的淮扬菜、浙江菜、京菜。

新西兰人爱吃牛肉、羊肉、猪肉、鸡、鸭、蛋品、野味、鱼、虾等,蔬菜方面爱吃西红柿、芋头、南瓜、土豆、青菜、辣椒、菜花等,调味方面爱用咖喱、蕃茄酱、味精、胡椒粉等。比较爱吃炒、煎、烤、炸等烹调方法制作的菜肴。

929.澳大利亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

澳大利亚人为人谦恭随和、喜新奇、讲派头,礼貌用语不绝于耳,口头上的礼节既文雅又繁复,他们待人随便、不强求人。

澳大利亚人大多信奉新教和罗马天主教,部分人信东正教、犹太教、伊斯兰教。他们忌讳有人向他们眨眼(尤其对妇女),厌恶兔子,讨厌“13”数,对“自谦”的客套话也有反感。他们不爱吃辣味,也有个别人不爱吃酸味。

930.澳大利亚宾客在饮食上有何嗜好?

澳大利亚人口味一般喜清淡。爱吃甜、酸味和调味品多的菜肴,食品要求量少质精,喜欢吃鸡、鸭、鱼、牛肉、猪肉、鸡蛋、新鲜蔬菜和水果。一般习惯吃西餐,对中餐也很爱吃。

澳大利亚人爱喝咖啡,也喜欢饮红茶和香片花茶。

931.斐济宾客的主要习俗与忌讳是什么?

在斐济,真正的斐济人不到一半,而印度人却占一半左右。他们热情好客,注重礼仪。不论男女都有戴花的习惯,而且很有讲究,左边戴花证明未婚,两边戴花标志已婚。

斐济人和印度人吃饭习惯以手抓饭,不过,他们是用左手抓饭。

斐济人多信基督教和佛教,少部分人信伊斯兰教。他们忌

讳有人说他是:“凯西·木布柯拉”,因为这是对人恶毒的辱骂;忌讳“13”数;对不接受他们“卡瓦酒”的行为视为对他们的污辱。

932.斐济宾客在饮食上有何嗜好?

斐济是个多民族的国家,饮食习惯各俱特色,白人喜欢吃面包和牛奶,吃饭时用刀叉;华人喜欢吃大米饭和中餐菜肴,吃饭时用筷子;印度人也以大米为主食,菜肴中的调料喜欢多放咖喱。

933.巴布亚新几内亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

巴布亚新几内亚人有一种奇异的传统风俗,他们把夫妻间的吵架当成娱乐的方式,并设有场地专供吵架。

巴布亚新几内亚部族繁多,许多部族如今还过着原始部落生活。他们喜纹身彩面,穿草裙,。用树叶、树皮、布条和极乐鸟羽毛饰身。有的部落的男子还以猪牙、鸟爪等来装饰挂在鼻子上。

巴布亚新几内亚人多信基督教新教,部分人信天主教。他们最爱极乐鸟,极为崇拜猪。高地人有男子不得提举重物之俗,否则被视为耻辱。

巴布亚新几内亚吉米族人民忌讳飞狐、猫头鹰和其他长短嘴的鸟儿。

934.巴布亚新几内亚宾客在饮食上有何嗜好?

巴布亚新几内亚人口味一般偏浓重,喜油大。主食以番薯、芋头、玉米、椰子和各种香蕉为主,喜欢吃中国鲁菜、京菜、辽菜。

巴布亚新几内亚人爱吃猪肉、鱼及海味品和禽类、蛋类等,蔬菜方面爱吃山药、芋头、西红柿、瓜类等,调味方面爱用盐和油等。比较爱吃煮、炸、烤等烹调方法制作的菜肴。

935.汤加宾客的主要习俗与忌讳是什么?

汤加人接待贵宾的最隆重的礼仪就是举行“全猪宴”。宴前

他们还有向远道而来客人敬献“卡瓦酒”的习俗。

汤加人的审美观极为特殊。他们无论男女老幼，都习惯“以胖为美”，并以胖为自豪。

汤加人大多信奉基督教。他们把星期日当作安息日。这天，人们不得外出工作，只准在家干些杂物，并且严禁袒胸露背到公共场合。

汤加人忌讳“13”数；忌讳吃饭时相互说话；忌讳以鲜花当作礼品送人；忌讳有人说他们身材窈窕，认为这比骂他们还厉害。

936.汤加宾客在饮食上有何嗜好?

汤加人口味一般喜清淡，爱甜、酸味道。主食以薯类为主，也喜欢吃面食；喜欢吃中国的素菜、鲁菜、粤菜。

汤加人爱吃猪肉、羊肉、鲸肉、鱼、鸡、鸭、蛋类等，蔬菜方面爱吃芋头、卷心菜、黄瓜、西红柿、南瓜等，调味方面爱用棕榈油、胡椒粉、盐等。比较爱吃烤、炒、烧、扒等烹调方法制作的菜肴。

937.瑙鲁宾客的主要习俗与忌讳是什么?

瑙鲁人待客极为热情，而且慷慨大方。若你对他的东西赞不绝口，弄不好他会将自己这件物品馈赠给你。

瑙鲁还是个十分强调民主的国家。有趣的是，他们每个国民，都可以在国会开会之机，到会场去“观赏娱乐”。说是娱乐，其实就是可以任意进出会场，可以旁听、观赏，甚至坐到空位子上去吃香蕉等，只要你不破坏会场的会议即可。

瑙鲁人多信英国国教、罗马天主教和基督教，农村部落的人信奉原始宗教。

瑙鲁人崇尚蓝色，忌讳“13”数，忌讳以刀、弓、箭为礼相赠。

938.瑙鲁宾客在饮食上有何嗜好?

瑙鲁人口味一般喜清淡，爱酸、甜味道。主食以米饭面包为主，喜欢吃中国的粤菜、闽菜。

瑙鲁人爱吃各种肉类、鱼类、禽类、蛋类，蔬菜方面爱吃芋头、豆类、瓜类、西红柿等，调味方面爱用椰子油、糖、盐等。比较爱吃烧、烤、炸等烹调方法制作的菜肴。

939.瓦努阿图宾客的主要习俗与忌讳是什么？

瓦努阿图人等级观念很强。他们等级高的人与等级低的人界限分明。一般人对老人及长辈都是很尊敬的。

瓦努阿图人还是个十分好客的民族，对远方的来客，惯以盛情的仪式来迎接，和用最好的食品来招待。

瓦努阿图人大多信奉基督教、天主教、少部分人信奉原始宗教。

他们忌讳“13”数；饮食上，一般都不爱吃辣味食品。

940.瓦努阿图宾客在饮食上有何嗜好？

瓦努阿图人口味一般喜清淡，爱甜味道。主食以面食品为主，喜欢吃西餐，爱吃中国的粤菜。

瓦努阿图人爱吃鱼、虾、牛肉、猪肉、禽类、蛋类，蔬菜方面爱吃西红柿、芋头、瓜类等，调味方面爱用糖、盐、油等。比较爱吃炸、炒、煎、烤等烹调方法制作的菜肴。

941.赞比亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

赞比亚人与客人打招呼乐于加尊称，最好是加上职务或头衔。

赞比亚人惯用鲜羊肝盛情待客。为了表示对客人的敬重和欢迎，他们往往在客人到来之际用现宰的鲜血淋淋的羊肝迅速切成片，整齐地码放在瓷盆里，撒上辣椒末和香料，随即上桌待客。

赞比亚人对铜有至高无上的崇敬之感。他们把用铜制的工具、器具招待客人，看成是对客人的一种最高礼遇。

赞比亚人偏爱雄鹰，并视其为勇敢的象征。

赞比亚人多信奉基督教，农村人多信原始宗教。他们忌讳别人从自己背后穿过，认为这是不礼貌的。反之，从面前穿过倒认为是合乎礼仪的举止。

赞比亚人忌讳“13”数；忌讳别人用手指着他说三道四；忌讳有人以右手握拳挥动着手臂对待他，因为这种动作在赞比亚是表达对人的“诅咒与谩骂”。

942. 赞比亚宾客在饮食上有何嗜好？

赞比亚人口味一般喜清淡，爱甜、微带辣味。以玉米为主食，对面类较为偏爱；喜欢中国的京菜、闽菜、鲁菜。

赞比亚人爱吃鱼、牛肉、羊肉、猪肉、禽类、蛋类和其他野兽肉等，蔬菜方面爱吃豆类、辣椒、西红柿、茄子、黄瓜等，调料方面爱用胡椒、丁香、葱、糖、盐等，比较爱吃煎、烤、炸、煮等烹调方法制作的菜肴。

943. 毛里塔尼亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

毛里塔尼亚人招待客人进餐后，常常还要再请大家喝上3杯加糖的薄荷茶。此举是希望客人带着甜味告别，以便留下美好的回忆。

毛里塔尼亚人招待贵宾心情非常赤诚。他们喜欢用当地最盛情的习俗拿大葫芦瓢当场挤骆驼奶给客人喝，以表示对客人的尊敬。

毛里塔尼亚人尊伊斯兰教为国教。他们昵爱绿色，渴望绿色，向往绿色。他们还视绿色为吉祥、光明和幸福的象征。

毛里塔尼亚人忌讳有人当众接吻；忌讳左手传递东西和食物；忌讳有人将饭菜撒在地上。认为这是对神的冒渎。

944. 毛里塔尼亚宾客在饮食上有何嗜好？

毛里塔尼亚人口味一般喜清淡，偏爱辣味。以米饭为主食，喜欢吃中国的清真菜。

毛里塔尼亚人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鸭、鱼、虾等，蔬菜方面爱吃卷心菜、辣椒、西红柿、豆类、黄瓜、洋葱等，调料方面爱用胡椒粉、辣椒粉、丁香、玉果、椰子油、棕榈油等。比较爱吃烤、烧、煎等烹调方法制作的菜肴。

945.加纳宾客的主要习俗与忌讳是什么？

加纳人感情真挚、极为好客。习惯客到主家时，客人应先向主人致意；老师进教室应先向学生致意；两人相遇时，先看到对方者应先打招呼，如果一个人站着，一个人走来，走来的人应先打招呼。但是埃维人却与上面的方式不同，须由主人、站着的人和后被看见的人首先打招呼。他们视金黄色或黄色象征着高贵、富足，视白色象征纯洁、美德，视绿色象征新生、活力，视蓝色为爱情和温柔的色彩，视黑色象征忧郁、魔鬼、死亡、视红色象征悲愤、灾难，视灰色象征落魄及耻辱。他们把凳子视为吉祥物。无论男女老幼都对其格外的昵爱和崇拜。同时，还常以其珍贵的凳子当作最好的礼品馈赠给客人。

加纳人多信基督教、天主教和拜物教，部分人信伊斯兰教。他们很重视名誉，特别忌讳有人拿他开玩笑。他们视左手“肮脏”、“无礼”；对“13”、“17”、“71”数没有好感。他们对上厕所向人声明或致意是很反感的。他们对收礼者若有毫不在意之感很为恼火，认为这是对送礼人的轻蔑及污辱。

加纳人信奉伊斯兰教的人禁食猪肉和忌讳使用猪制品，也反对有人谈论猪。

946.加纳宾客在饮食上有何嗜好？

加纳人口味一般不喜太咸，偏爱辣味。主食以面为主，也爱吃中国的川菜和京菜。

加纳人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鱼、虾及蛋类等，蔬菜方面爱吃黄瓜、胡萝卜、土豆、洋葱、卷心菜、西红柿等，调料方面爱用椰子

油、棕榈油、丁香、玉果、胡椒、辣椒。比较爱吃烤、烧、扒、蒸等烹调方法制作的菜肴。

947.马里宾客的主要习俗与忌讳是什么?

马里人非常重视礼节,待客十分热情。只要客人光临,主人总要端出一杯清香爽口的薄荷茶来殷勤招待;若正赶上主人家吃饭,必留你一起共餐。若遇到无亲投宿者,不管彼此是否相识,主人也会腾出一席之地,让你住下。即使是过路人走到这里缺了盘缠,主人也会解囊相助。

马里人在生活习俗上有5种较为特殊的习惯:一是刷牙用柠檬树枝磨牙;二是吃饭用右手抓食;三是便后用左手擦拭然后冲洗;四是一年四季睡觉都不用被子,而用一块布盖在身上;五是母亲用布兜背婴儿。

马里人忌讳左手传递东西或食物,认为左手是肮脏和下贱的。

马里人有多一半信奉伊斯兰教,他们禁食猪肉和禁用猪制品。

948.马里宾客在饮食上有何嗜好?

马里人口味一般喜清淡,偏爱稍甜味道。主食以米为主,对面食也乐于品尝;喜欢吃中国的京菜和清真菜。

马里人爱吃骆驼肉、牛肉、羊肉、鸡肉、蛋类、鱼等,蔬菜方面爱吃胡萝卜、土豆、卷心菜、西红柿等,调料方面爱用盐、葱、姜等。比较喜欢吃烤、煎、炸等烹调方法制作的菜肴。

949.多哥宾客的主要习俗与忌讳是什么?

多哥人讲究礼貌、热情好客、彬彬有礼、性格外露。农村妇女遇到外宾,喜欢一边围着转一边发出有节奏的友好尖叫声。男子(包括老年人)习惯对女子尊称为“妈妈”(不代表称谓)。多哥人习惯用手抓饭吃,并讲究卫生,尤其重视饭前洗手。

多哥人喜欢白色，昵爱蓝色，警惕红色，厌恶黑色。

多哥人有一半信奉拜物教，其余的主要信仰天主教、基督教和伊斯兰教。巴萨里族人禁忌直呼丈夫的名字，忌讳左手服务。

950.多哥宾客在饮食上有何嗜好？

多哥人口味一般喜清淡，爱甜、辣味道。主食以面食为主，爱吃中国的京菜、清真菜等。

多哥人爱吃羊肉、牛肉、狗肉、其他家畜及家禽等，蔬菜方面爱吃黄瓜、西红柿、土豆、芋头、扁豆、调味方面爱用胡椒粉、糖等。比较爱吃红烧、清炖、烤、腌、熏等烹调方法制作的菜肴。

951.尼日利亚宾客的主要习俗与忌讳是什么？

尼日利亚伊博人对"柯拉果"极为崇拜。他们把"柯拉果"视为解决一切问题的"金钥匙"，启发良心的"种果"。"柯拉果"还是伊博人待客的佳果，当客人到后，主人端上柯拉果便是表示对来宾的诚心欢迎。

尼日利亚的豪萨人十分重视礼节。朋友相见总要互相问候身体及家庭状况，而且还要问对方的家禽、家畜、庄稼等情况。

尼日利亚人在交谈中从不盯视对方，也忌讳对方盯视自己·忌讳左手传递东西或食物；忌讳"13"数；已婚妇女最忌讳吃鸡蛋，认为妇女吃了鸡蛋就不会生育。

尼日利亚信奉伊斯兰教的人占一半左右，他们禁食猪肉和使用猪制品。

952.尼日利亚宾客在饮食上有何嗜好？

尼日利亚人口味一般喜清淡，爱辛辣味道。主食以面为主，喜欢吃中国的京菜和清真菜。

尼日利亚人爱吃虾、鱼、鸡、牛肉、羊肉等，蔬菜方面爱吃豆类、山芋、西红柿、洋葱、土豆、黄瓜等，调料方面爱用胡椒粉、奶油、糖、葱、盐、醋等。比较爱吃烩、炖、烤等烹调方法制作的菜

肴。

953.喀麦隆宾客的主要习俗与忌讳是什么?

喀麦隆是个重视礼仪的民族,尤以撒可尼拉人迎宾最盛情,他们逢遇贵宾来访总要以最高的礼节"蛇环礼"来迎接。按他们的民间习俗,只有客人高兴地接受才会被看作是最受欢迎的人。否则他们会认为你心不实诚。

喀麦隆有1/5人口信仰伊斯兰教,他们禁食猪肉和一切自死的动物及血液。1/3略多些的人信奉天主教。内地和边远地区的人以拜物教为主。

喀麦隆人对"左手服务"有反感,对"13"数字有忌讳。

954.喀麦隆宾客在饮食上有何嗜好?

喀麦隆人口味一般喜清淡,爱酸、甜、辣味道。主食以木薯、香蕉和谷物为主,喜欢中国的京菜、清真菜。

喀麦隆人爱吃牛肉、羊肉、鸡等禽类、蛋类,蔬菜方面爱吃西红柿、辣椒、葱头、苋菜等,调味方面爱用棕榈油、糖等。比较爱吃炸、烤、煎等烹调方法制作的菜肴。

955.扎伊尔宾客的主要习俗与忌讳是什么?

扎伊尔人性格坦诚、热情好客,有同客人一见如故之民风,有交谈既成朋友之传统,有邀你到家中坐客之习惯,有拿出最好的食物来招待客人的诚意。他们还特别随和爽快,并愿意听恭维话。

扎伊尔人在与人谈话时,总习惯于做出各样的动作(或手语或头语)来辅助说话,尤以情绪激昂或愤怒之时用这种辅助说话动作最普遍。

扎伊尔人普遍喜欢绿颜色,认为绿色是生命的色彩。

扎伊尔人民间传统有男女不同席吃饭之俗。但俾格米人却倍加尊重妇女,并很忌讳外来人与妇女交往。

扎伊尔人多信天主教和基督教新教,部分人信原始宗教、金邦古教和伊斯兰教。他们对"13"数有忌讳;不食用图腾的动物;妇女不吃蛇肉和豹子肉,孩子也不准吃,除巴蒂人外,绝大多数人都不吃狗肉。

956.扎伊尔宾客在饮食上有何嗜好?

扎伊尔人口味一般偏重些,喜甜、酸味道。主食以玉米、大米、香蕉、木薯为主,也食玉米、高粱等;喜欢吃中国的京菜、鲁菜等。

扎伊尔人爱吃鱼、肉及狩猎的兽类等;蔬菜方面品种不多,也有的靠采集野生植物等为食,调料方面爱用棕榈油、盐等。比较爱吃烤、烧、煮、炒等烹调方法制作的菜肴。

957.刚果宾客的主要习俗与忌讳是什么?

刚果人多信奉原始宗教,一部分信天主教和基督教。刚果人善良淳厚、豪放开朗、喜欢热闹,唱歌跳舞是他们生活中不可缺少的内容。

刚果人忌讳左手传递东西或食物,忌讳孪生子,忌讳吃虾,不喜欢吃肉片、肉丁、肉丝。

958.刚果宾客在饮食上有何嗜好?

刚果人口味一般喜辛辣。爱吃带汁的菜,一般吃烧、烩、熘、焖等烹制的菜。调味中多用椰子油、棕榈油、香菜、胡椒、辣子等。吃肉习惯吃大块肉,对中餐的红焖猪肉、红烧牛肉土豆等比较喜爱。主食以米饭为主。

刚果人除食用天然食物外(各种野生动、植物),还以木薯、大米、玉米、高粱等为主食,以土豆、西红柿、各种豆类、胡萝卜、牛羊肉为副食。熏猴子肉蘸蚂蚁酱是刚果的一种特殊珍肴。

959.坦桑尼亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

坦桑尼亚人主要信奉原始宗教、伊斯兰教和天主教、基督

教。由于他们部族多，风俗各异，有的部族女子剃光头，男子则梳辫子。很多部族还有妇女纹面(把花刺在面颊或额头上)的习俗。

坦桑尼亚人忌讳左手传递东西或食物，忌讳“13”数。伊斯兰教徒禁食猪肉和一切自死的动物肉及血液。有的民族忌食飞禽、鸡、蛋类。也有的忌饮酒。

960.坦桑尼亚宾客在饮食上有何嗜好?

坦桑尼亚人口味一般喜鲜、嫩、香。他们除食用木薯、玉米、稻米等粮食作物和动物肉以外，食用最多的要属水果，仅香蕉就有3种。有当水果吃的甜焦，有可以煎、炸、烤成菜的芭蕉，还有当主食的菜蕉。除此以外，芒果、木瓜、菠萝都可生食，也可做成饮料。

坦桑尼亚人把烤、烧、煎牛肉作为主要肉食。主食是用玉米面加白糖、椰子油做成的“乌伯瓦伯瓦”手抓饭。吃这种饭一定要蘸上用牛肉、咖喱、葱头、西红柿等原料炖成的汤。

961.埃塞俄比亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

埃塞俄比亚人在至亲好友或贵客临门时，一般都爱用咖啡来欢迎宾客。并习惯用刚刚宰杀的生牛肉来款待客人。他们把这种方式视为最隆重的民族传统礼节。宾主进餐时，女主人便将带着血腥的“温热生牛肉”蘸上辣椒面，一片接一片地往客人嘴里“喂”，直至女主人认为自己的情谊已充分表达出来时，才肯停止奉送。他们认为这才称得起自己是以赤心来相待客人的。

在埃塞俄比亚，每周三、五为斋日，除此外还有70个强制性斋日，一年有一半时间要守斋。斋日期间，人们不可吃任何肉类，唯一例外的就是复活节期间前40天里可以吃鱼、虾等海鲜品。他们认为这些海鲜品是凉血动物，所以可以不戒食。

埃塞俄比亚人忌讳“13”数，忌讳左手传递东西或食物，忌讳

黄色和淡黄色。伊斯兰教徒禁食猪肉和使用猪制品。

962.埃塞俄比亚宾客在饮食上有何嗜好?

埃塞俄比亚人口味一般偏重些,爱辛辣味道,主食以面食为主,喜欢吃中国的川菜、粤菜及清真菜。

埃塞俄比亚人爱吃牛肉、羊肉、鱼、虾、鸡、蛋类等,蔬菜方面爱吃辣椒、黄瓜、茄子、胡萝卜、卷心菜、洋葱、西红柿、土豆等,调料方面爱用辣椒面、胡椒、奶油、糖等。比较爱吃烤、炖、焖、烩等烹调方法制作的菜肴。

963.乌干达宾客的主要习俗与忌讳是什么?

乌干达人在社交场合与客人相见时,一般惯以握手为礼。为对客人尊敬,通常他们习惯以“爸爸”、“妈妈”来分别称呼男女客人(不代表称谓,代表“尊敬”之意)。

乌干达妇女在与女宾握手之后,一般还要围着客人转圈,嘴里还发出阵阵有节奏的尖叫声。他们把这样对待客人视为最亲热最友好的表示。

乌干达人最爱鼓。鼓是乌干达的崇高象征,又是乌干达的传统通讯工具。乌干达人还很喜欢皇冠鹤。

乌干达人多信天主教、基督教新教、原始宗教。少部分人信伊斯兰教。他们忌讳别人用手指着牛羊同他们讲话,忌讳左手传递东西或食物,忌讳“13”数。

乌干达卡拉莫贾人最忌讳穿衣裤。信奉伊斯兰教的人禁食猪肉和禁用猪制品。

964.乌干达宾客在饮食上有何嗜好?

乌干达人口味一般喜清淡,爱辣味道。以饭蕉为主食,也乐于品尝面类食品;喜欢吃中国的粤菜、京菜、川菜。

乌干达人爱吃鱼、牛肉、羊肉、鸡、蛋类等,蔬菜方面爱吃辣椒、黄瓜、茄子、西红柿、豆类等,调料方面爱用椰子油、棕榈油、

花生酱、辣椒汁、丁香、玉果、咖喱等。比较爱吃烧、煎、炒、烤等烹调方法制作的菜肴。

965.突尼斯宾客的主要习俗与忌讳是什么?

突尼斯人十分友好。熟人见面总要热情打个招呼,互致问候,并往往要说一连串的问候话。饭前乐于问候"祝你胃口好!";饭后说声"祝你身体健康!"等,客套语几乎不离嘴。

突尼斯南部地区的人,当家里来了客人,饭后要把客人请到小河边去洗脸,主人为了表示对客人的尊敬,还要亲自捧一把清凉的河水泼在客人脸上,甚至把客人的衣服泼湿。这时客人应连声道谢。

突尼斯的诗斐米德人逢遇客人来访时,主人定会拿出两条蛇装在客人的口袋里,以表示对客人的盛情欢迎之意。客人不仅不要表示出恐惧和厌恶感,而且还应按当地风俗来向主人表示谢意和高兴,否则主人会认为你不诚实,甚至还会对你产生反感。

突尼斯人喜欢鲜花,认为鲜花是友谊纯洁的象征。偏爱色彩中的红颜色、白颜色和蓝颜色;十分珍爱油橄榄,并把它的丰硕的果实看成为珍贵之物,其树喻为吉祥之树。

突尼斯人绝大多数信奉伊斯兰教,有极少数人信奉天主教。他们忌讳左手传递东西或食物;忌讳别人询问他的工资;忌讳"13"数;忌用酒作礼品;禁食猪肉及动物内脏;忌讳使用猪制品;也忌讳谈论有关猪的一切;对猪的形象及有关图案也极为反感;不喜欢红烩带汁的菜,对没熟透的菜也不适应。

966.突尼斯宾客在饮食上有何嗜好?

突尼斯人口味一般喜清淡,爱食辣味。以面食为主食,喜欢中国的川菜和清真菜。突尼斯人爱吃牛肉、羊肉、鱼、鸡、鸭、蛋类等,蔬菜方面爱吃橄榄果、黄瓜、蕃茄、洋葱、土豆、辣椒等,调

料方面爱用辣椒、胡椒、橄榄油、棕榈油等。比较爱吃烤、炸、煎、炒、烧等烹调方法制作的菜肴。

967.利比亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

利比亚人衣着一般都是男子穿阿拉伯大袍,或西服;妇女可以不戴面纱,穿着也较邻近国稍开放些。

利比亚的杜亚勒吉自由民男子要戴面纱,男奴却不准带面纱。

利比亚人喜爱绿色;偏爱石榴花,并喻其为国花。

利比亚人信奉伊斯兰教,并以伊斯兰教为国教。他们忌讳左手传递东西或食物,忌讳有人双手交叉或抱着胳膊跟他们讲话,忌讳男宾给女主人送礼物,禁止妇女穿着超短裙,也禁止男子留长发。

利比亚人忌讳狗,认为狗肮脏,尤若以狗作商品的商标更会使他们厌恶。

利比亚是伊斯兰教国家,他们是严格禁止饮酒的,也禁食猪肉和禁用猪制品。有些人饮食上不吃辣味或海味菜肴。

968.利比亚宾客在饮食上有何嗜好?

利比亚人口味一般喜清淡,爱甜味道。主食以面包为主,喜欢吃中国的清真菜。

利比亚人爱吃牛肉、羊肉、鸡、鱼、蛋类等,蔬菜方面爱吃胡萝卜、蕃茄、菜豆、西葫芦、葱头、柿子椒、黄瓜、土豆等,调味方面爱用胡椒、咖喱粉、椰子油、棕榈油、糖等。比较爱吃煎、烤、烧、炒、炸等烹调方法制作的菜肴。

969.埃及宾客的主要习俗与忌讳是什么?

埃及人对绿色和白色都有很深的感情;一般人都比较喜欢"5"和"7"数;他们尤为宠猫,并视猫为神圣的精灵。

埃及人大多信奉伊斯兰教,绝对禁食猪类食品和禁用猪制

品;对其他动物内脏,除肝可吃其它均不吃;还不吃红烩带汁和没熟透的菜;忌饮酒;也忌黄色,他们认为黄色是不幸和丧葬的代表色。

埃及人特别忌讳谈“针”这个字和借针使用,尤其是每日下午3—5点这段时间内,无论说“针”字或借针使用,都会遭到冷遇。

埃及人崇尚体态丰腴,忌讳称赞女人窈窕,否则会招来对方的斥责或臭骂。

埃及人吃饭时不喜欢同人交谈。他们还认为浪费食物,尤其是浪费“耶素”(即埃及面包),就是对神的亵渎。

970.埃及宾客在饮食上有何嗜好?

埃及人口味一般偏浓重。喜欢浓郁、软滑、焦香、麻辣味道的菜肴;喜用盐、胡椒、辣椒、咖喱、蕃茄酱等调料。爱吃牛肉、羊肉、鸡、蛋品,喜吃豌豆、洋葱、南瓜、茄子、西红柿、卷心菜、萝卜、马铃薯、胡萝卜等蔬菜。一般人对我国的川菜、粤菜、京菜都能适应。

埃及人以面食为主食,有时也吃米饭,面粉主要做成“耶素”(一种不发酵的面包),吃时与煮豆、白乳酪、汤一起食用。

埃及人不戒啤酒,而且招待客人时也习惯准备啤酒。他们喜欢喝酸牛奶、咖啡、红茶、果子汁、凉开水,喜欢吃雪糕,水果中爱吃桃、西瓜和香蕉。

971.阿尔及利亚宾客的主要习俗与忌讳是什么?

阿尔及利亚人大多数是阿拉伯人,伊斯兰教为国教。“斋月”在阿尔及利亚人眼里是十分重要的时刻,日出至日落的整整一天时间里,水米不沾,晚上8点左右,家家餐桌上摆满丰盛的菜肴,边吃边聆听电台里传出的《古兰经》。

阿尔及利亚人喜欢白色,把白色看成是和平、心灵纯洁的象

征。

阿尔及利亚人忌讳左手传递东西或食物。他们还和其它穆斯林人一样，忌食猪肉。对海参、鱼、虾不感兴趣，不爱吃红焖、煮和带汁的菜肴。

972.阿尔及利亚宾客在饮食上有何嗜好?

阿尔及利亚人口味一般喜清淡，偏爱辛辣鲜香。肉食只吃牛羊肉和鸡、鸭肉，蔬菜爱吃西红柿、黄瓜、洋葱等，惯用橄榄油制作食品。主要食品是用清水、橄榄油、牛羊肉、蔬菜和面粉等制成的"古斯古斯"，以及香酥可口的烤羊、烤鱼、烤虾等。习惯吃用煎、烤、炸、炒、扒等方法烹制的菜肴。

阿尔及利亚人喜欢喝绿茶。

973.摩洛哥宾客的主要习俗与忌讳是什么?

摩洛哥人多为阿拉伯人，信奉伊斯兰教，受西方社会的影响，摩洛哥人变得越来越现代化，表现出欧洲风貌与阿拉伯情调的交织。

摩洛哥人对"13"数有反感，忌讳白颜色，他们还有不喝酒、很少吸烟和忌食猪肉的习俗。

974.摩洛哥宾客在饮食上有何嗜好?

摩洛哥人口味近似阿尔及利亚人，也喜欢辛辣鲜香。主食以面粉为主，主要做成摩洛哥式面包；副食为牛羊肉和蔬菜，以及用盐腌渍过的橄榄果。他们也习惯用橄榄油，待客的佳肴就是用硬小麦粉加上清水、橄榄油、肉汤、牛羊肉、蔬菜等做成的"古斯古斯"和鲜美香郁的"烤全羊"、"烤鱼"、"烤虾"等。

摩洛哥人酷爱喝茶，一日三餐少不了茶，尤其喜欢喝绿茶。

975.苏丹宾客的主要习俗与忌讳是什么?

苏丹人主要为阿拉伯人和黑人。阿拉伯人信奉伊斯兰教，黑人信奉原始宗教。阿拉伯妇女遇陌生人时，有用包在头上的

披巾遮一下面以示礼貌的习俗;女人还不能随便与男人交谈、握手、接触。黑人有刺面、纹身的习惯。

苏丹人忌讳左手传递东西或食物,忌讳异性与他们国家的女人交谈、握手或接触,忌讳女人挤牛、羊奶。

阿拉伯人保持着自己伊斯兰的饮食传统,忌食猪肉,不吃怪形食物,不饮酒。

976.苏丹宾客在饮食上有何嗜好?

苏丹人口味一般喜辛辣。爱吃牛羊肉、鸡、鱼、蛋、蔬菜、酸牛奶,烹调中爱用辣味作调料。喜吃烤、煎、炒、炸、溜制的香、酸、脆菜,尤其爱吃广东菜。日常以玉米、面粉、牛羊肉为主要饮食原料,吃饭时用手抓食。苏丹的黑人饮食范围非常广泛。

苏丹人爱喝咖啡和浓茶,喜欢吃瓜类水果。

第七部分　饮食掌故

977.何为饮食掌故?

“饮食掌故”即指历史上有关饮食方面的典籍记载及民间传说故事。

978.服务员为什么要懂得饮食掌故知识?

“饮食掌故”主要介绍的我国部分著名食品的由来与传说。餐厅服务员按其职责范围来讲,向客人报菜名,解说菜的吃法、由来及典故等为其服务程序之内容,即“唱名解说”。这样,既能活跃餐桌气氛,又能使客人在用餐的同时,学到些中国古老的饮食文化知识,对服务员的服务留下难忘的美好印象。因此,服务员要懂得些这类知识,这也是其服务工作的客观需要。

979.面条是怎样产生的?

“面条”源于我国,历史久远。

相传,最早人们只是将面块擀成饼状下锅煮食,故被称为“煮饼”。晋代称其为“汤饼”;唐代发展成条状,到宋代又形成了不少地方风味的花样;元、明两代“面条”兴盛不衰,花样更加繁多;时至今日“面条”已成为我国人们不可缺少的主食品种之一。

980.包子是怎样产生的?

“包子”源于三国时期。

相传,诸葛亮进军西南,横渡泸水时,士兵触水因遇有毒物质致死者很多。诸葛亮命人将牛、猪剁为肉泥,包在面团中,做成人头状,投掷水中祭鬼神。后来有个士兵因伤解甲归田,一日忆起此事,并动手制作,用蒸笼将其蒸熟,便成了当时的“包子”。

981.点心是怎样产生的?

“点心”一词最早见于南北朝,为梁昭明太子萧统所创。

相传,梁昭明太子萧统曾带一批御厨到扬州研究菜肴和点

心，将点心列为小食。袁枚《随园食单·点心单》云："梁昭明以点心为小食，郑修嫂劝叔且点心，由来旧矣。"

982.烧麦名食是怎样产生的？

"烧麦"源于老北京一家"经营不善"的店老板之手，其名出于他的伙计之口。是北京风味名食之一。

相传，一日这家店老板见柜内没卖出去的大盆剩肉，正在踌躇之际，突然心生一招，将肉斩碎，倒在饭内，又加入酱油、味精等搅在一起成馅，用面粉将馅包捏成个，放到锅内蒸熟。品尝起来，味道挺好。次日，他让伙计去卖。可这即不象馒头又不象包子，上面还开着口，里边盛着饭和肉，到底叫什么名字呀？伙计只好向老板求教，这一问，倒使老板犯起愁来，没办法，老板随口便说："烧了就卖吧"！可伙计却错听为叫"烧麦"。从此，"烧麦"之名便张扬出去。事情也巧，生意由此反倒越来越兴旺，直至最后成为北京最著名的小吃之一。

983.狗不理包子名食是怎样产生的？

"狗不理包子"源于清代光绪年间。是天津风味名食之一。

相传天津城边侯家后一带有个专卖包子的小摊，店主名叫高贵友，小名"狗子"。此人天生不爱言语，可做包子的手艺过人。因他的包子味道鲜美，故买的人多。他连做带卖一人忙不过来，便在摊头放一把筷子一摞碗，谁买包子把钱就放在事先备好的一个碗里。他看钱发碗给包子，谁来买他也一言不发。于是人们笑话他："狗子卖包子不理人"，这样传来传去就成了"狗不理包子"了。

984.饺子是怎样产生的？

"饺子"源于我国汉代。当时为"馄饨"。《资暇录》解释：因"以其深沌之形"。唐代又称"牢丸"。

相传，唐太宗李世民喜食丸子。一次，为减少油腻之感，他

命厨师在肉中加些菜，结果厨师加菜过多，炸、氽均不成丸儿了，没办法厨师只得用面皮包住馅煮。不料，太宗吃后极为满意。其名是因面皮起牢固丸子的作用，所以被称为“牢丸”。“饺子”之称出于明代末年张自烈之口。

985.油条是怎样产生的？

“油条”源于宋代杭州，乳名“油炸桧儿”。相传，秦桧杀害岳家父子，人民对残暴的秦桧恨之入骨。百姓为解心头之恨，在当时风波亭附近名安桥下，有两个小吃摊不约而同地用面团模拟成秦桧夫妇，并将其缠在一起，然后拦腰横斩，扔进油锅炸之，这样一来，客人都争相购买，以嚼“炸面人”泄愤慨。从此，传遍大江南北，后来“油炸面人”遂成今日的“油条”。可时至今日，在杭州一带仍念其名为“油炸桧儿”。

986.元宵是怎样产生的？

“元宵”源于春秋末期。当时的“面茧”、“圆不落角”，即为早期的元宵，到唐代还为无馅的“实心圆子”，不过已讲究汤里放糖了。宋代开始盛行正月十五吃元宵的民俗，用各式果脯作馅，糯米面搓成团，即称“团子”。清代已形成街头小吃。至今品种已发展繁多，成为正月闹元宵的主要应时品种了。

987.月饼是怎样产生的？

“月饼”源于宋朝。

相传，北宋时期的中秋节就出现了象征月亮的食品——“圆饼”，里面含有糖浆。苏东坡曾有：“小饼如嚼月，中有酥与饴”的诗句记载。到南宋时，又几经改革，成为含有馅心的圆饼，但当时的品种还较单一。据说，因为该饼似月亮之圆，故称其为“月饼”。明清时期，月饼盛行宫廷和官府，成为中秋节传统佳点，品种也有增加。清末至今，是月饼大发展时期，品种增多，并形成了具有不同地方风味的月饼。

988.小凤饼名食是怎样产生的?

"小凤饼"源于清代咸丰年间。是广东风味名点小吃之一。

相传,漱珠桥附近伍家的豪绅伍子垣待奴婢非常吝啬。他家厨中有个丫头叫小凤,特别同情周围姐妹,并经常把备宴用料偷偷省下些当作饼铒。无论咸的、甜的,都加在面粉里,搓捏成小团,带出伍家,请成珠馆的师傅代为烤熟,储备起来,为同伴饿时充饥。一天,伍家宴客要用点心,可正赶做点心的师傅不在。小凤急中生智,把藏储的小饼拿来应付,没想到这些贵客尝过人人称好,连主人也感到味美酥脆。客人问这叫什么饼?伍子垣不知底细,只知是小凤送上来的,便脱口说出叫"小凤饼"。此后,"小凤饼"又经不断改进和发展,至今已成为人民喜爱的名食了。

989.大救驾名食是怎样产生的?

"大救驾"源于公元 956 年,是安徽风味名食之一。

相传,周世宗征讨淮南,大将赵匡胤率兵数十万围困南唐。一直攻了 9 个多月才破城池,由于疲劳过度而病倒不食,一厨师为了让他进食,精心制作了一种点心,其味香诱人,使其闻到便产生了食欲,越吃越觉着有滋味,一连吃了几顿,病体大愈,后来赵匡胤做了宋朝的开国皇帝,也未忘这点心的救命之恩,便赐其名为"大救驾"。从此,这道名点便名扬天下。

990.宫廷小窝头名食是怎样产生的?

"宫廷小窝头"源于百姓吃的普通窝头,只是后经御膳房厨师精细加工,才成为"宫廷小窝头"而已。

相传,1900 年夏,八国联军侵华消息传来,在京的慈禧带人逃往西安途中,饥饿难忍,大骂太监给她找不到食物。一个名叫贯世里的随从听到后,想起自己怀中还有一个玉米面的窝窝头,想送去,又怕讨好不成反挨臭骂。过了一会儿,慈禧又大怒起

来，贯世里一看，硬着胆子从怀中掏出窝窝头献给"老佛爷"。没想到慈禧接过窝头喜笑颜开，吃起来觉着又香又甜。局势平定后，慈禧又回京，在她山珍海味吃腻了时，又想起了贯世里给她的窝窝头，便命御膳房给她做。厨师哪敢把平民百姓的东西照样奉上，于是就在玉米面中加了好多栗子面和白糖，做得小巧玲珑，以讨慈禧喜欢。此后，"宫廷小窝头"便成了慈禧斋戒时吃的一种名味甜食。

991.龙须面名食是怎样产生的？

"龙须面"源于明朝御膳房厨师之手。是宫廷风味小吃名品之一。

相传，明朝一皇帝，一年打春时要吃春饼，御膳房为其制作了许多适口的菜肴。有位厨师做了一个细如发丝的面食，过油并炸之，故名为"炸须子"。皇帝吃后十分满意。因其为皇帝爱吃的食品，后被人们改名为"龙须面"。

992.炒疙瘩名食是怎样产生的？

"炒疙瘩"源于民国初年。是北京风味名小吃之一。

相传，北京和平门外臧家桥附近"广福馆"饭铺，开始时生意不景气。一日，店主穆老太太与女儿只和了 10 斤饸饹面，可闭店时还剩一半没买出去，老太太正发愁，女儿想起出一个主意，把剩面重新揉和后，揪成小疙瘩，下锅煮熟捞出后放阴凉处凉干。当晚，母女俩用面疙瘩加些青菜炒着吃，没想到口味特别好。于是，她们次日便把这无意中创出的"炒疙瘩"面市，受到了顾客的青睐和欢迎。由此，她们的生意越做越"火"，"炒疙瘩"的名声也越来越大。

993.糌粑名食是怎样产生的？

"糌粑"为藏族人民的风味主食之一。

相传，公元 7 世纪，藏王带兵在雪山连绵、地广人稀的地域

打仗，军队给养令其堪忧。一日，他梦中得到在天的格萨尔王的告诫：以青稞炒熟磨成麦便可解决危难。醒来，他便命令部下烧锅磨麦，筹集军粮。从此，"糌粑"便成了藏族人民不可缺少的食品了。

994.过桥米线名食是怎样产生的？

"过桥米线"源于100多年前。是云南风味的著名小吃。

相传，一贫苦秀才为赶科举应试，独居滇南蒙自县南湖一小岛发愤读书。其娘子不顾家远，每日三餐都要过桥为其送饭。可正值冬季送到那里饭也变凉，娘子很是心痛。一日中午，她宰鸡炖后和米线一道放入罐中，刚要前去，可劳累使她依床睡着，醒来日已偏西，匆匆赶去，岂料秀才吃时汤饭还都是热的。原来汤是被厚厚的鸡油覆盖，保住了热气。后来，娘子又想出把生肉片、生鱼片、生菜等放入汤中汆熟，味道更为鲜美。"过桥米线"从此便得名并广为流传，至今已成为云南风味的名食之一。

995.荷叶饭名食是怎样产生的？

"荷叶饭"源于南北朝时代。是广东风味的夏令名食品。

相传，公元551年，梁朝的始兴郡太守陈霸先，为抵御北齐的进攻，率兵镇守建康附近的重镇京口，民众听说军队粮食不足，纷纷用荷叶包饭夹鸭肉去慰劳。陈霸先军队深受鼓舞打了胜仗。后来，"荷叶饭"逐渐改进，使其表里香透，具有荷叶清香，深得人民喜爱。

996.豆汁名食是怎样产生的？

"豆汁"源于乾隆十八年的夏季。是北京风味名小吃品种之一。

相传，民间一粉房偶然发现用绿豆磨成的半成品粉浆发酵变酸，尝起来甜酸适口，熬熟后更为好喝。后来被官府发现，请进御膳房当差，此后又慢慢传入民间，成为北京大众的一种味美

价廉的小吃名品——"豆汁"。

997.炒肝名食是怎样产生的?

"炒肝"源于1900年。是北京风味名小吃之一。

据记载：一天,《北京新报》主持人杨曼青到北京前门外鲜鱼口"会仙居"酒馆吃"白水杂碎",见不少客人吐弃猪心、猪肺,就给店主人出主意,让他们将白水杂碎中的心、肺去掉,只留肝、肠,并加上酱色后勾芡,起名叫"炒肝"。若有人问为什么叫"炒肝"?就说肝炒过。店主接受杨先生的建议,又加上大料、生蒜、黄酱等佐料,最后用口蘑汤勾芡、居然香气诱人。不久,杨曼青在《群强报》上又发表了一篇介绍"会仙居"炒肝的文章。从此,"炒肝"便誉满京城,成了北京小吃中的一种名食。

998.肉松名食是怎样产生的?

"肉松"源于清朝末年,为江苏太仓厨师倪鸿顺所创制。

相传,咸丰年间,倪在常熟县衙当厨师,并有一手高超的烹调技艺。一天,他在烧肉时没留神把汤汁烧干,使肥瘦肉分离。失误中他想出一个高招,先把肥肉拣出,又用竹筷把余下的瘦肉在锅里搅成绒毛状,想尝尝其味道如何,没想到滋味甚佳。于是,他盛盘上桌,向官府用餐者介绍这是我新研制的一道菜请品评。客人尝后无不夸奖。从此,倪鸿顺的"肉松"便逐渐传开,至今仍是一道江苏风味名肴。

999.金华火腿名食是怎样产生的?

"金华火腿"源于宋朝建炎年间。是浙江的风味名食之一。

相传,抗金名将宗泽在回乡探亲时,浙江金华府义马县百姓腌制咸猪腿劳军,宗泽便把咸猪腿奉献给皇上,高宗极为欣赏,因视剖开的肉色绯红似火,遂借当地之名,又取肉之色彩,命其为"金华火腿"。

1000.太爷鸡名肴是怎样产生的?

"太爷鸡"源于清末广东新会知事周桂生之手。是广东风味的一道名肴。

相传,周桂生弃官从业后,在广州开店名"周生记",以卖熏鸡为生。由于他制作的熏鸡皮酥肉香、油而不腻、风味超群、深受欢迎。又因他当过县太爷,人们便誉称他卖的熏鸡为"太爷鸡"。

1001.道口烧鸡名肴是怎样产生的?

"道口烧鸡"源于我国清初,为河南滑县道口镇张炳所创制。是河南风味的一道名肴。

相传,当时的宫廷御膳房有位厨师,经 6 年研究出来烧鸡的制法。清顺治 18 年,其制法传入民间。河南滑县道口镇名叫张炳的人,得到清宫御膳房当过厨的友人指点,并开始经营和深入研究。后来,又进一步发展成了表面呈酱黄色,咸中带甜,骨头一触即脱,深受欢迎的"道口烧鸡",至今已成为名牌食品。

1002.汽锅鸡名肴是怎样产生的?

"汽锅鸡"源于 19 世纪中下叶,为云南石平做厨的杨宁所创制。是云南风味的一道名肴。

相传当时,他专靠出售熟鸡为生。一日,以低价收购了几只老母鸡,制时恐怕煮不烂。就将老母鸡,切成小块,加上各种佐料放入锅内蒸熟,想不到一揭锅盖清香扑鼻,品尝起来既鲜又嫩,大开食欲。经试销深受欢迎。开始,人们都称其为"杨宁鸡",后经不断改进,演变成为如今的"汽锅鸡"。

1003.叫化鸡名肴是怎样产生的?

"叫化鸡"源于 20 世纪 30 年代,为常熟城外一"叫化子"所创制。是江苏风味的一道名肴。

相传,当时有一天常熟城外一个"叫化子",因病已两天未食。傍晚,他正坐在树下发愁,一只腿伤的老母鸡走过来,他一

把捉住，拧断鸡脖，准备弄熟充饥，但又无锅灶。于是，他将鸡身抹上泥巴，架火烧烤至泥已干透，剥掉泥层，毛净鸡熟，表面焦香，香味诱人。正在他大嚼下咽之时，近临菜馆的主人闻到这奇香之味，来问他究竟。菜馆主人从“叫化子”手中学艺，如法炮制烧鸡待客，使生意越做越好。后又经改进和提高，便成了江浙一带的名菜。因此菜由“叫化子”首创，故人们称其为“叫化鸡”。

1004.北京烤鸭名肴是怎样产生的?

“北京烤鸭”源于北宋。是北京风味中的一道名肴。

相传，初时的“汴京烤鸭”就是北京烤鸭的原型。据《元史》等书载，元破临安后，元将伯颜曾将临安城里的百工技艺徒至大都(北京)，烤鸭技术就这样传到北京，烤鸭遂成为元宫御膳奇珍之一。据《元一统志》载，元宫所用之鸭，大多来自北京潮白河畔的宝坻贡品鸭(即白河蒲鸭)。

1005.涮羊肉名肴是怎样产生的?

“涮羊肉”源于我国元代，为忽必烈手下的厨师所创制。是京味清真菜中的一道名肴。

相传，700 多年前，忽必烈帅军南下，多次征战歇息之际，忽必烈命伙夫宰羊炖肉。正备之时，探马禀告敌军追来。厨师见状急中生智，从正宰的羊身上片了些薄肉片，入沸水中搅拌，肉色一变即捞碗中，撒上细盐、葱花和姜末，双手捧给大帅。忽必烈已顾不过挑剔，手抓肉片便吃，越吃越感到味美肉香。他一连吃了几大碗，尔后精神倍增。率军迎敌，战果辉煌。在庆功之时，忽必烈特别点了战前为他专做的羊肉片来犒劳大家。这回厨师精选了些嫩肉做片，又配上麻酱、腐乳、辣椒、韭菜花等多种佐料，涮后鲜嫩无比，将帅们吃后赞不绝口。高兴之余，忽必烈为此菜赐名“涮羊肉”。

1006.鼎湖上素名肴是怎样产生的?

“鼎湖上素”源于清末，是广东风味的素斋菜。

相传，鼎湖山庆云寺有位老和尚，为满足上山游客的用餐需要，取用“三菇”、“六耳”及一些其它珍贵原料，加入芝麻油、绍酒、酱料等调味，逐样煨熟，再排列成 12 层，成山包型上碟。其层次分明、鲜嫩爽滑、色味俱佳，列为素斋中最高上素，故名“鼎湖上素”。30 年代，广州六榕寺旁的西园酒家，曾派人前往鼎湖山庆云寺拜那位老和尚为师，学习这道菜的做法，后又经不断改进，成为广东风味的素菜名肴。

1007.毛肚火锅名肴是怎样产生的?

“毛肚火锅”源于同治年间重庆郊区歌乐山下，为毛富所创制。是四川风味的一道名菜。

相传，歌乐山下地主门德山硬逼病倒的俞翁以其女小灯当丫头顶租还债。从小与小灯青梅竹马的乡邻毛富，谎借城里牛肉买大钱之机，巧施去门德山家当屠夫之计，坑了门德山一头。但因事先立了中途不能毁约宰牛 30 天的字据，没办法，门恶棍只好出饿招，不给毛富饱饭，逼他自动退约。没想到毛富自有新招，把牛肚切丝涮食，总饿不着。加上小灯又偷偷送去盐、辣椒、姜等，毛富越吃越有滋味。眼看 30 天到了，一算帐工钱为 10 亿多个铜板(合银元 300 万块)。这急坏了门恶棍，后经人再三说和，才以放小灯回家抵了帐。从此，毛富、小灯一起到重庆攒钱租了个店铺，用火锅涮卖牛肚，生意甚好。因其为毛富所创制，故被人们赞为“毛肚火锅”。

1008.烤乳猪名肴是怎样产生的?

“烤乳猪”源于周朝时期。是广东风味的一道名肴。

周朝，烤猪(炮豚)是“八珍(8 种珍贵食物)”之一。对此早在公元前成书的《礼记》中便有记载。直至清末，烤全猪仍是筵席中的“上上品”。

关于“烤乳猪”的由来，还有一段传说故事：一次一家失火，几头小猪被活活烧死，主人在收拾现场时，无意沾上了小猪的皮和肉，手上的油腻妨碍他收拾，便伸舌头想舔去，可谁想到这一舔，却尝到了奇香的美味。他无意中发现了这天灾为他创造出的一道名菜——“烤乳猪”。

1009.东坡肉名肴是怎样产生的？

“东坡肉”源于宋朝苏东坡家人之手。是浙江风味（杭州）的一道名肴。

相传，宋朝的苏东坡触犯了皇帝，被贬到黄州后，常亲自烧菜，并作诗总结经验“慢著火，少著水，火候足时它自美”。后来，他二次回杭州作地方官时，西湖已被葑草淹没了大半。任中，发动数万民工除封田、疏湖港，把挖起来的泥堆筑了长堤，后被称为“苏公堤”。为表感激之心，百姓到春节时就给苏东坡送猪肉，他收到后就叫家人把肉切成块，用自家的烹调方法烧制，连酒一起，按民工花名册送给每家每户。但其家人烧制时，把“连酒一起送”一语，误解成“连酒一起烧”。然而，这样烧制出来的红烧肉，确更加香酥味美，食者盛赞，并喻其为“东坡肉”。

1010.夫妻肺片名肴是怎样产生的？

“夫妻肺片”源于30年代。是四川风味的一道名肴。

相传，在成都少城附近，有个叫郭朝华的人，与其妻一起以出售凉拌牛肺片为生，常走街串巷叫卖，生意甚好。由于他们经营的凉拌肺片制作精细，风味独特，又深受人们的偏爱，故被戏称为“夫妻肺片”。

1011.九转大肠名肴是怎样产生的？

“九转大肠”源于清朝光绪年间，为济南“九华楼”名厨所创制。是山东风味菜中的一道名肴。

相传，当时山东济南有一专营饮食的杜老板，特别崇尚佛家

的“九九归真”之说。并在济南开设了九座店铺，均以“九”字为铺名之首字，“九华楼”便是其中之一。杜老板用重金聘请名厨掌灶，厨师们也别出心裁，专门用猪下水研制出一套色、香、味、形俱佳的名肴。因而在济南独树一帜。杜老板为招揽生意，一日宴请名流品尝。客人们对席中的“红烧大肠”倍加赞誉。一文士投老板喜“九”之癖，提议将“红烧大肠”改名为“九转大肠”。寓意来九华楼尝此菜，亦如臻于仙境，美不胜收。

1012.宫保鸡丁名肴是怎样产生的?

“宫保鸡丁”源于清朝末年。是四川风味的一道名肴。

相传，清末朝廷命官丁宝桢到四川上任，因其官名“宫保”，故被称为丁宫保。他有个特殊的嗜好，用饭必取一只干尖椒，在油灯上边烤边吃。一厨工心想，辣椒烤着好吃，若油锅炸之准会更好。这天，他把辣椒成段，鸡脯成丁，用油爆炒后，麻、辣、酸、香、甜，五味调和，给年老牙差的丁宫保献上，他尝后连声称好。高兴之余，他又请来地方官一起品尝，官员们个个称赞，并问厨工其名为何菜？厨工随口说：“这是宫保大人喜欢的菜”。官员们应诺道：噢，这是“宫保鸡丁”。从此，这道四川名肴便产生，并风靡国内外。

1013.头脑名肴是怎样产生的?

“头脑”源于明末清初时期，是山西风味(太原)名肴之一。

相传，当时山西帽儿港口的大宁堂药铺有个叫傅山的大夫，为孝顺体虚的母亲，想配一剂补药。一次，他喝完热羊肉汤后，顿觉全身增暖，从中得到启示。他根据羊肉性热、大补的原理，又以黄芪、山药、藕根作配料，加上黄米酒煨煮成羊肉汤。老人吃了一个冬季，身体得到恢复，并寿至 84 岁。

明崇祯年间，爱国志士傅山先生将此法传给太原南仓巷一家店铺，并起名为“头脑”。此名据说是傅先生为影射吃清朝统

治者头脑而定的。由于其风味独特，颇得当地人民的偏爱，并成为著名的佳肴之一。

1014.酿金钱发菜名肴是怎样产生的？

“酿金钱发菜”源于唐代。是陕西风味的一道名菜。

相传，长安商人王元宝嗜吃发菜，每餐不离。后来，王元宝成为国中豪富，许多商人以为是发菜使他发财致富的。所以大家都模仿他吃发菜。厨师为迎合大家的需要，特将发菜做成金钱形状，寓意'“发财致富”。这样“酿金钱发菜”便盛名社会，流传各代。

1015.炸佛手卷名肴是怎样产生的？

“炸佛手卷”源于清代。是宫廷风味的一道名菜。

相传，古时有一位仙女把自已的双手抛向人间，化为佛手柑，为一个英俊的青年猎人治好了病。清宫御厨便仿照佛手柑的形象，制作了“炸佛手卷”一菜，成为清代宫廷的名肴，后来传入民间。

1016.鸡茸金丝笋名肴是怎样产生的？

“鸡茸金丝笋”源于1887年，由福州聚春园菜馆老板郑喜发与名厨陈水妹等人，以鸡脯肉、净冬笋为主，猪肥膘肉、鸡蛋、熟火腿等为配料创制而成并命名的。因其质优味美，深受国内外宾客的欢迎。此菜至今仍盛誉不衰，为福建风味名肴之一。

1017.西湖醋鱼名肴是怎样产生的？

“西湖醋鱼”(乳名“叔嫂传珍”)源于清代。是浙江风味(杭州)的一道名肴。

相传，清初杭州灵隐有宋姓兄弟二人，隐居西湖，打鱼为生。一日姓赵的恶棍路遇宋兄之妻，，见其貌美，心生歹意，施谋害死宋兄。宋家叔嫂劝弟外逃。行前嫂嫂烧了一碗加糖、加醋，烧法奇特的鱼。其涵意为有甜有酸，不让弟弟忘记哥哥和百姓们的

仇恨。弟弟深为激动,吃了鱼,牢记嫂嫂的一片心意而去。后来,宋弟取得功名回杭州,报了杀兄之仇,接回还在从厨的嫂嫂,辞官还乡,重新过起捕鱼生活。后人把宋家叔嫂抗恶为民的事迹传为美德,并仿效宋嫂的烹调技法制菜。于是,"叔嫂传珍"便广泛流传开来。"西湖醋鱼"是后来演变成的现代名称。

1018.他似蜜名肴是怎样产生的?

"他似蜜"源于清代。是宫廷风味的一道名菜。

相传,清代御厨用羊后腿肉,加白糖、甜面酱等调料,精心烹制了这道滋味浓郁可口、酥而不腻的菜肴,深得慈禧的青睐。慈禧唤来厨役问名,厨役推说是创新菜,并随即跪请"老佛爷"赐名。慈禧见厨子甚会来事,顺口赏名"他似蜜"。

1019.白云猪手名肴是怎样产生的?

"白云猪手"名肴源于寺院和尚之手,但其本人并未尝到。是广东风味的一道名肴。

相传,古时白云山上有一寺院。一天,长老下山化缘,寺中一小和尚乘机弄来一只猪手,想尝尝味道。他用一个瓦坛子,焚火将猪手煮熟。这时,凑巧望见长老归来。小和尚怕被长老发现,就将其连坛藏在山下小溪水中。次日,一樵夫路过发现了此物并带回家中。樵夫用糖、盐、醋调味蘸食猪手,竟是皮脆肉爽、甜酸味美。从此,被流传并演化成一道名菜。因其源于白云山麓,故被后人称之为"白云猪手"。

1020.红棉虾团名肴是怎样产生的?

"红棉虾团"源于汉代。是北京风味的一道名菜。

相传,汉初刘邦登基称帝时,要给皇后吕雉绣件红衫,并要用红色棉花纺线绣成,于是下旨寻找红棉。一年后,一商人在红花村见一家小院内开放着朵朵桃形红棉,即以 3 百两白银买下后献给皇上。皇上除奖赏他外,又把红花村封为红棉村。次年,

刘邦在一次宴请吕后等贵妃时，下旨御厨以红棉桃形状烹制一道菜，厨师即以珍珠虾为主料，做出了一盘"红棉虾团"上席，颇得刘邦赞赏。此后，"红棉虾团"成为名菜流传至今。

1021.带把肘子名肴是怎样产生的?

"带把肘子"源于明朝弘治年间。是陕西风味的一道名菜。

相传，同州城里厨师李玉山，为人正直，烹调技艺高超。因新任的州官做50大寿，传他到府做菜，李托辞回绝，州官怀恨在心。不久，抚台郑时来巡视，州官又传李到府做菜招待。李本想再回绝，被曾专管过皇家国宴已告老还乡的尉能劝住，因其深知郑抚台一身清廉。同州府管家为陷害李，仅为他备了一些带骨头的肉。李玉山见事将计就计，烧了一道上面是肉，下面放几根骨头的菜。上桌后，抚台见状看出文章，便问："此菜有何名堂?"李答道："抚台大人不知，我们州老爷不但吃肉，连骨头也吃的!"听了此话，抚台心领神会，放李回去并赏银10两。次日郑抚台还亲访了解州官的罪恶，回去便严惩了州官。从此，李玉山定名的"带把肘子"便盛传开来。

1022.灯影牛肉名肴是怎样产生的?

"灯影牛肉"源于清代光绪年间。为刘仲贵所创制。是四川风味的一道名肴。

相传，当时四川梁平县人氏刘仲贵，在他的妻弟门其鳞的家乡达县，开了一爿小酒店。刘精于烹调，为闯名气，他悉心研究、精细加工，将制出的一种风味独特的牛肉下酒佳肴切成如纸薄厚，呈半透明状，若灯前照看，可以透出灯影的肉片。故被人们称之为"灯影牛肉"。其型味俱佳，颇受欢迎。

1023.东安子鸡名肴是怎样产生的?

"东安子鸡"源于唐代。是湖南风味的一道名菜。

相传，唐玄宗开元年间，湖南东安县城里有一家3个老年妇

女开的小饭店。一天晚上来了几位经商的客官,要求做几道口味鲜美的菜肴。当时,店里菜已卖完,她们只好捉来两只活鸡宰杀,加上佐料,旺火热油略炒并焖烧。商人们吃后非常满意,并到处宣扬。县太爷听说后亲临品尝,认为名不虚传,便称其为“东安鸡”。后人又采取新母鸡制作,并改名为“东安子鸡”。此菜流传至今,深受食客欢迎。

1024.红娘自配名肴是怎样产生的?

“红娘自配”源于清朝同治年间,为厨师梁会亭所创制。是宫廷风味菜肴之一。

相传,宫中御膳房厨师梁会亭不仅技艺高超,而且颇有心计。他侄女梁红萍年已 22 岁,却还在慈禧身边当侍女,按规定已到离宫之龄,慈禧却迟迟不放。梁怕误了侄女的终身大事,就用鲜对虾做了一道“红娘自配”的菜奉献慈禧暗示。为此,慈禧大怒,并将菜摔在地上。事过 3 年,慈禧又命梁师傅做了个“红娘自配”,并唤来 4 个超龄侍女,问他们“红娘自配”其意如何?侍女们佯称不知,慈禧假作仁慈,应允她们出宫自选如意郎君。从此这一名菜便流传开来。

1025.佛跳墙名肴是怎样产生的?

“佛跳墙”源于清朝同治年间福州聚春园名厨郑春发之手。他是以鱼翅、鲍鱼、海参、鹿筋、鱼唇、鱼肚等 18 种海鲜为主料,加入绍兴花雕等多种辅料,装入绍兴酒坛里,用泥封口,文火煨炖而成的。当年,郑做出这道菜后,有几位名士在聚春园饮宴,尝过后赞不绝口,并即席赋诗,诗中有:“坛启荤香飘四座,佛闻弃禅跳墙来”之句。郑春发从诗句选出“佛跳墙”3 个字,给这道珍馐正式命名。

1026.扇面划水名肴是怎样产生的?

“扇面划水”源于北宋时期,为文学家苏轼所创制。是湖北

风味的一道名肴。

相传，苏轼在黄州为官时，常与渔民交往，自己也曾披蓑垂钓，并取鱼的尾部亲自动手烧菜。一次，他在烹制鱼肴时，突然想起鱼尾活动时划水游弋的姿态，便称烧好的这道鱼肴为“划水”。后来，这道菜传入民间，即成为传统风味的一道名肴。

1027.全家福名肴是怎样产生的?

“全家福”是江苏风味的一道名肴。

相传，秦始皇焚书坑儒，当时有个叫朱贤的侥幸未死，从坑里爬出躲入深山老林，靠吃野生植物度日。几年后，秦始皇驾崩，秦二世登极。朱贤始得返乡，但却未见家人。原来一年前洪水成灾，家眷不知落何下场，朱贤悲伤难抑，跳江欲死，后被一渔夫救起。谁知这渔夫正是去年洪灾救活自己儿子并招他为婿的恩人。时光流逝，又过半年，朱贤正在街上卖鱼，碰巧遇上并认出自己的妻子，几经磨难，一家终得团圆。那天，渔夫特请乡野名厨掌勺，厨师煞费苦心，烹出一道以山珍海味、禽、畜、鱼及蔬菜组合成的菜，将其誉为“全家福”。用以庆贺朱家的劫后团圆，并为他们日后的美满生活而祝福。

1028.鱼头豆腐名肴是怎样产生的?

“鱼头豆腐”源于清朝乾隆年间，为杭州王小二所创制。是浙江风味的一道名肴。

相传，乾隆赴杭州，一日，曾穿便服上吴山私游，突遇暴雨被淋，暂躲半山腰一户人家，并要求提供一餐。这家主人王小二是杭州一饭铺的帮工，因家中无准备，只好凑合给他弄了碗菠菜煎豆腐，又把吃剩下的一只鱼头加上一块豆腐入砂锅中炖了炖。那承想王小二这七拼八凑的将就制菜，确得到疲倦饥饿的乾隆的赞扬。乾隆回宫后，一直未忘王小二做的“砂锅鱼头”的美味。待乾隆再次来杭时，正值春节期间，又去找王小二，确听说早被

老板辞退，乾隆又问他年过得如何，王小二说“一年不如一年”。民间所说的“王小二过年，一年不如一年”就是从这里说开的。乾隆为报王小二之恩，资助他在吴山脚下开了个“王润兴”饭店，专营“鱼头豆腐”，并亲笔为其写了“皇板儿”3字招徕生意。后来“鱼头豆腐”，便成了杭州最驰名的一道菜。

1029.冬瓜盅名肴是怎样产生的？

“冬瓜盅”源于清朝。是广东风味的一道名菜。

相传，当时皇室每逢夏季，都要做些清凉解暑的菜肴。一次，御厨将大冬瓜切去上盖一片，挖去内瓤，然后以鸡汤、鸡丁、干贝、开洋、肫肝丁、肉丁、火腿丁、冬菇丁等原料，蒸制成“冬瓜盅”，其汤清味美，颇受皇帝和大臣的青睐。后来传入民间，成为流传甚广的广东风味名肴之一。

1030.炒西施舌名肴是怎样产生的？

“炒西施舌”是福建风味的一道名菜。

相传，越王勾践灭吴后，他的夫人偷偷叫人骗出西施，将石头绑在西施身上，沉入大海。此后，沿海的泥沙中便有了一种类似人舌的海蚌，大家都说这就是西施的舌头，福建人很早就取用它来制做美味的菜肴，取名“炒西施舌”。

1031.虎皮毛豆腐名肴是怎样产生的？

“虎皮毛豆腐”是用毛豆腐以少量油煎后，黄色中带虎皮斑，因而得名。是安徽风味的一道名菜。

相传，朱元璋幼年时，曾给财主做过苦工，白天放牛，半夜起来磨豆腐。长工们见他年幼便照顾他，不料触怒了财主，将他辞退。朱元璋只得乞讨为生，长工们可怜他，每日从财主家偷些饭菜和鲜豆腐藏在草垛里，朱元璋到时便取走与伙伴们分食。一次远路乞讨，回来后发现豆腐上长了一层白毛。他们拿回庙，用乞讨来的油煎而食之，没想到香气四溢甚为好吃。到元朝至正

年间，朱元璋已是反元义军领袖。一次，他率军到歙县，途中特命炊厨利用溪水做毛豆腐犒赏三军，从此，“油煎毛豆腐”遂在歙州府流传开来。

1032.金边白菜名肴是怎样产生的？

“金边白菜”源于清代。是陕西风味(西安)的一道名菜。

相传，清末西安著名文人薛宝辰曾在京做过小官，他的《素食说略》一书曾记载：“金边白菜，西安厨人作法最妙，京师厨人不及也”。据说慈禧太后外逃西安时，每餐必备“金边白菜”，可见其声誉之高了。

1033.游龙戏凤名肴是怎样产生的？

“游龙戏凤”源于明代正德年间。是宫廷风味的一道名菜。

相传，武宗朱厚照一次私访到某县小城梅龙镇，镇上有一家由李龙和其妹李凤姐开设的酒店。武宗特往就餐。凤姐用嫩鸡去骨切块，裹蛋糊浆入油锅，炸至外酥里嫩，放在盆中间，四周用油爆鱼围着，制成鸡鱼合烹的菜式，武宗尝后大为赞赏，并封名“游龙戏凤”。凤姐也随皇帝进宫。从此，这道名菜也被带入宫内，成为宫廷名肴之一。

1034.天麻鸳鸯鸽名肴是怎样产生的？

“天麻鸳鸯鸽”是贵州风味的一道名菜。

相传，古时一家身居深山的父子俩，父亲因头晕病床不起。一日，儿子上山牧羊，听到斑鸠叫声，他爬树抓了两只幼鸠。突起疾风，遍山树木摇摆，唯见天麻草巍然不动。牧童挖了几枚天麻，回家后与斑鸠同煮给他父亲吃了。次日，父亲病症好转，又令其子上山挖天麻抓斑鸠。但斑鸠未抓到却抓到只鸽子。用这两样同煮，父亲食后病症痊愈了。从此，“天麻鸳鸯鸽”一菜便流传开来。

1035.假燕菜名肴是怎样产生的？

“假燕菜”源于唐代武则天执政时期。是河南风味(洛阳)的一道名菜。

相传,河南洛阳东关地区有一农民,种了一棵萝卜长得特别大,人们视之为神物献入皇宫。御厨用此萝卜切成细丝,加上鸡肉、虾米、紫菜、笋丝等,制成了色泽鲜艳、口味极佳的菜肴,让武则天品尝,得到武则天的赞赏,认为其不是燕菜而胜过燕菜。故赐其名为“假燕菜”。

1036.松鼠鳜鱼名肴是怎样产生的?

“松鼠鳜鱼”是江苏风味的一道名菜。

相传,吴王僚专横无道,人民仇恨万分,他的堂兄公子光便有意除掉他而自立为王。公子光深知王僚爱食鱼炙,便施计宴请王僚,将匕首藏在鱼炙腹中。为此,他们先将鱼背肉剞出花纹,入油锅炸,使鱼肉松涨竖立,再用佐料一炙,浇上辅料,鱼的外形模糊不清,便于暗藏匕首。“鱼藏剑”,敬献王僚,使公子光刺杀成功,自立为王。“松鼠鳜鱼”这道菜,从此也名扬天下。

1037.金钩挂玉牌名肴是怎样产生的?

“金钩挂玉牌”源于明末清初。是贵州风味的一道名菜。

相传,当时有潘姓夫妇,家有一子,起名“福哥”。潘家虽贫寒,但其子甚争气。幼年便能诗文,长大后入城考举名列前茅。考官召见时,先询其双亲操持何业,答曰:“父,肩挑金钩玉牌沿街走;母,在家两袖清风挽转乾坤献琼浆。”其意是说父亲挑着豆芽豆腐沿街求售;母亲挽起袖头在推磨豆腐。但这个不学无术的考官虽不解其意,依然连连点头,助考官虽坐之左右,但见其上司点头,也不敢轻言。此事一时传遍乡里上下,故此,只要潘老头肩挑豆芽豆腐出门,必会争购一空。此后,人们不约而同地把豆芽豆腐称为“金钩挂玉牌”。从此,各阶层的人们,特别是佛教门徒,日食此菜者甚多,时至今日仍为大众颇爱的名肴之一。

1038.三丝敲鱼名肴是怎样产生的?

“三丝敲鱼”源于“敲鱼”一段故事。是用敲鱼、火腿、鸡脯肉、瘦猪肉、青菜心等，外加调料调制而成的。是福建风味的一道名菜。

相传，温州有位方丈到福建去取经。他乘小船从水路出发，当驶入东海面时遇难淹没大海里。在家的小和尚获悉，便带着念经用的木鱼，到师傅遇难之地念经超度。突然他发现海面上泛起好多鳞光闪闪的黄鱼，他联想起师傅行前身穿的那件鳞黄色袈裟。想到师傅一定是被鱼吃后在佛祖的神灵下又现了原形。于是，他把这些鱼捕捞上来，剥皮抽骨，然后将鱼肉放大木鱼上敲成肉腐，成一片片的薄片。他把这些薄片晾干，带回去一部分留念。还留给船翁一些。吃饭时，船翁将它作成了汤，没想到异常鲜美。从此“敲鱼”这道制法奇特的菜经不断改进，流传开了。

1039.红烧圈子名肴是怎样产生的?

“红烧圈子”源于清朝末年。是上海风味的一道名菜。

相传，清末上海最早的老正兴菜馆，以猪直肠和大肠做大众菜和大众汤。后来又做“炒直肠”。由于人们嫌其名字不雅气，便取肠切后成一个个小圈的形状，换成美名“红烧圈子”。由于烹制后其肠味佳，价廉物美，深受大众欢迎，所以被人们视为上海风味的一道名肴。

1040.龙虎斗名肴是怎样产生的?

“龙虎斗”源于清同治年间，为江孔殷首创。是广东风味的一道名菜。

相传，江孔殷在京任职期间，对烹调颇有研究。在他临70大寿时，亲朋请他准备一道新菜。一日，他忽见猫与笼中之蛇扑斗场面，灵机一动，想用猫、蛇共同创制新菜。寿辰之日，他按事先设想方法精心烹出一道名为“龙虎斗”的菜肴，令到场人个个

叫绝人人称奇。不久即被民间传开，成为广东的名菜佳肴。

1041.龟汁狗肉名肴是怎样产生的？

"龟汁狗肉"源于刘邦称帝之前，为樊哙所创制。是安徽风味的一道名菜。

相传，樊哙早年无业，每天习武经常打野狗充饥。后来，在穷哥们的帮助下，他在家乡沛县专门宰狗，卖起独一份儿的狗肉来。那时，刘邦也没成事，经常去樊家白吃狗肉，樊哙为躲开刘邦，就搬到沛县护城河北岸。一次，刘邦又找樊去白吃狗肉，碰了闭门羹。经打听方知搬到新处。途中，拣到一支大乌龟，找到樊后要他把乌龟红烧下酒，再来碗"清炖狗肉"下饭。樊一气之下把乌龟和狗肉一起炖了，刘邦看了，好奇地问"这是什么菜?"樊气声答道:"龟汁狗肉"。刘邦尝了拍案叫好。以后，刘邦当了皇帝，樊哙当一大将，有时刘邦还让樊亲自下厨给他做这个"龟汁狗肉"呢!

1042.古老肉名肴是怎样产生的？

"古老肉"源于清代。此菜创自于广州。

相传，清朝时期，住广州的许多外国人都喜欢吃中国菜，尤以"糖醋排骨"更受他们的青睐，但他们吃时不习惯吐骨而咕噜(哝)。他们这一习惯被细心的厨师发现。此后，厨师经反复研究，以出骨精肉烹制出比糖醋排骨更为诱人的"古老肉"(又被称为"咕噜肉")，其味更受宾客欢迎。至今，这道粤菜已名扬四海。

1043.太极芋泥名肴是怎样产生的？

"太极芋泥"源于鸦片战争期间，为福建风味的一道名肴。此菜的扬名，据说与林则徐爱国外交中的一段趣闻密切相关。

相传，林则徐到广州禁烟，外国领事在吃西餐和冰淇淋上设圈套想戏弄林则徐，但未能得逞。不久，林则徐也以外交上的惯例，设丰盛的宴席对等"回敬"，使外国领事丑态百出。宴席上，

厨师先给备了几道凉菜,接着上了一道闽味佳肴。此菜色泽半边灰暗而发亮,半边暗红而光滑;菜型如太极图案;菜样似两条鱼,菜名为"太极芋泥"。由于此菜给人的直观感觉有一种凉爽之意,又加上当地天气极热,所以有个外国领事只顾急于品尝,舀了一汤匙就往嘴里送,没想到此菜实为一道热菜,冷不防烫得他碧眼发直;另一个也瞅这菜新鲜紧跟着就吃,结果也被烫得泪水欲下,出尽洋相。从此,"太极芋泥"便扬名天下。此菜的发源地——福州地区,每逢喜庆之日,百姓的宴席上便必备此菜,以示吉庆。

1044.鸡火煮干丝名肴是怎样产生的?

"鸡火煮干丝"源于清代。是江苏淮扬风味的一道名肴。

相传,乾隆到扬州,地方官为接圣驾,请许多名厨制菜。其中有一道名叫"九丝汤"的菜肴受青睐,是取用豆腐干放火腿丝、加鸡汤烩制。后来都以煮干丝代替,用鸡丝火腿丝加干丝制作,称其为"鸡火煮干丝"。如今,已名扬四海,深受中外宾客欢迎。

1045.麻婆豆腐名肴是怎样产生的?

"麻婆豆腐"源于清代。是四川风味名肴之一。

相传,同治末年,原成都北门外万福桥畔有个陈氏小饭店。店中只有陈万春和他的麻脸老婆二人,以经营便饭和茶水为生。女主人经常借店客中挑油工人油篓中的余油炒制牛肉粒子,与豆腐、豆豉、豆瓣、干海椒末合烹,再撒上花椒末,其味格外鲜美,辣香可口。店客吃后逢人便夸陈麻婆豆腐炒得好吃。久之,人们便称此菜为"陈麻婆豆腐"。后来,传遍大江南北,成了如今的"麻婆豆腐"。

1046.三皮丝名肴是怎样产生的?

"三皮丝"源于中唐时期。是陕西风味的一道名菜。

相传,此菜是唐代长安厨师影射贪官酷吏"三豹"(即:左台

侍御史、人称“黑豹”的王旭，监察御史、人称“赤黧豹”的李嵩和人称“白额豹”的李全交）而创制的。因这三人伪造证据、作恶多端、乱杀无辜、民愤极大，故当时一吕姓的厨师便将乌鸡皮（黑色）、海蜇皮（红色）、猪皮（白色），做成佐酒小菜暗含活剥“三豹”皮之意，以发泄愤怒。后由于小人告密，这位厨师又惨遭“三豹”之害，但他创造的这道菜却被另一酒店继承下来，并改名为“三皮丝”，后成为颇受欢迎的名菜之一。

1047.黄焖甲鱼名肴是怎样产生的？

“黄焖甲鱼”源于清代。是山东风味名菜之一。

相传，当时的潍坊县有个姓陈的乡绅，常取甲鱼和鸡相炖滋补身体。一次，他设家宴邀郑板桥品尝这道菜，得到郑极高的评价。后来此菜的烧法相传中又得以改进，使其味道更佳，人们都称其菜为“黄焖甲鱼”。

1048.油炸麻雀名肴是怎样产生的？

“油炸麻雀”源于公元1355年，为朱元璋之妻马秀英所创制。为安徽风味的一道名菜。

相传，当年朱元璋率兵攻打太平府时，路过安徽和州历阳，麻雀猖獗扰得朱元璋无法睡眠。其妻马秀英令大将常玉春率兵放箭射杀，并将射下的麻雀剥净油炸，给士兵们吃，士兵吃后都赞其香酥味美，朱元璋见后好奇地品尝试试，觉得异香馥郁，滋味可口，拍案叫道“好个油炸麻雀”！从此，这道菜便在和州得名。流传至今，已成为安徽风味的一道名肴。

1049.组庵鱼翅名肴是怎样产生的？

“组庵鱼翅”源于清朝光绪年间。是湖南风味的一道名菜。

相传，进士谭廷闿其人字“组庵”。素喜吃“红煨鱼翅”。他的家厨曹敬臣，把用红汤煨制方法改用鸡肉、五花肉与鱼翅同煨法来烹调，避免了汤汁鲜美而鱼翅味差的不足，使鱼翅更具软

糯、柔滑、醇香的独特风味。谭廷闿对家厨改制后的菜肴十分欣赏，并赐名为“组庵鱼翅”。

1050.虾仁锅巴名肴是怎样产生的?

“虾仁锅巴”源于清代。是江苏风味的一道名菜。

相传，清代一食客赴苏州松鹤楼菜馆就餐。当时店内仅剩了些锅巴，饥饿的食客无奈，只得同意将锅巴炸之浇汤食用。哪承想，厨师做出一尝别有风味。后来厨师们在炸锅巴时又加入虾仁等，经多次改进，面市供应，并将其取名为“虾仁锅巴”。

1051.黄金肉名肴是怎样产生的?

“黄金肉”源于清朝时期，是努尔哈赤未发迹前妙手创制的。是宫廷风味一道名菜。

相传，当时努尔哈赤所在的女真部落，为首领掌灶的为女仆，每日要八菜上桌。一日，刚做完第七道菜，掌灶女仆突然晕倒。无奈，努尔哈赤上阵应急，他抓了把里脊，裹上蛋黄，入油软炸后，便出菜上桌，首领尝后大加赞赏，问其菜名，努尔哈赤灵机一动，随口说出:“黄金肉”。此菜因此得名，并相传至今。

1052.文山肉丁名肴是怎样产生的?

“文山肉丁”源于宋代文天祥之手。是江西风味的一道名菜。

相传，南宋末年，文天祥任右承相抵抗元军时，一次路过家乡江西吉安，为感谢乡亲们对他的信任，遂在家中设宴，并亲自下厨为乡亲们烹菜。席间，一道辣味肉丁深受欢迎。由于文天祥号称“文山”，故被人们传仿，并称其为“文山肉丁”。

1053.护国菜名肴是怎样产生的?

“护国菜”源于宋代。是广东风味(潮州)的一道名菜。

相传，1278年南宋抗元将领和大臣拥立8岁的赵昺为王，一次与元军交战，少帝兵败，逃至潮州与众将寄宿深山古庙中，

僧人本想热情款待，无奈战乱香火不旺，只好将鲜番薯叶去掉苦味制成汤肴。少帝饥渴交加，心领盛情，食之赞绝，并赐名“护国菜”，以表与敌决战到底之心。

1054.五柳青鱼名肴是怎样产生的?

“五柳青鱼”源于南京青凉山麓乌龙潭一带。是江苏风味一道名菜。

相传，过去有一隐士，居住潭边，其门前植柳五棵，有客来访，这位自称“五柳居士”的人，便以潭中打捞盛产的青鱼，蒸熟后浇上五种丝制成的卤汁招待客人，凡吃过他做的鱼的人无不赞赏。后来逐渐流传民间，人们都称其菜为“五柳青鱼”。

1055.茅台酒是怎样得名的”?

“茅台酒”源于18世纪初的贵州省仁怀县茅草村(后改为茅台镇)。是一位陕西盐商在这个景色秀丽的运盐码头定居后，因喝不惯当地酒，而从家乡陕西请来一名酿酒师后，按家乡的老配方，用当地水勾兑酿造出这纯正透明、香气袭人，胜过自己家乡酒的酒，后又经改造，被人们称之为“茅台酒”。几百年来，“茅台酒”的制作从作坊到酒厂，日益发展，不断兴旺。茅台酒一直为国内最有声望的名牌酒，并多次获得国际名酒大奖。

1056.五粮液酒是怎样得名的?

“五粮液”是以高粱、糯米、大米、小麦、玉米五种粮食为原料酿造而成的酒，故取名“五粮液”。

据调查考证，五粮液酒厂现用发酵酒窖为明代遗址，长期以来，其前身——“宜宾大曲”酒已闻名于世，于1915年在巴拿马国际博览会上，荣获名酒金奖，1928年将其易名为“五粮液”，一直沿用至今，为国内老牌名酒，并多次获得国际名酒金奖称号。

1057.汾酒是怎样得名的?

“汾酒”源于1400多年前山西汾阳县的杏花村。

据《北齐书》记载，公元五六一年至五六四年，北齐高湛以"武成"称帝驻守晋阳(即如今的太原)的时候，曾给他的侄儿，河南康舒王孝瑜写信推荐汾酒。信中说："吾饮汾清二杯，劝汝于邺酌两杯"。这里所提及的"汾清"，就指的是雏形时的汾酒。可见，在1400多年前的帝王就已经称颂汾酒了。多年来，这一古老名酒，名扬大江南北，风靡海内外，被赞誉为"仙酒"和"玉液"、"琼浆"，多次夺得国际，国内金奖，并连续被评为国内名酒。

1058.古井贡酒是怎样得名的?

"古井贡酒"源于一千四百多年前安徽亳县减店集，其酒取当地一口井之水酿制。

相传，南北朝时，亳县地属北魏，南朝梁武帝萧衍中大通四年派大将元树领军侵魏，北魏派樊子鹄率军拒敌，魏将独孤率兵与元树鏖战死于战地，死前他将金简长戟投入古井中。以后，人们为纪念他，在减店集前建独孤将军庙，并在周围掘井24眼，至今仅存4眼，唯有一口古井水清甜美，并有蛋清味。千余年来，此井不溢不涸水清澈透明，取用此水酿出的"古井贡酒"深得人民喜爱，并为全国名酒。

1059.剑南春酒是怎样得名的?

"剑南春"源于清代康熙年间四川省绵竹县。

相传，最初的酒坊叫"朱天益酢坊"。坊主为陕西人，名曰朱煜，酿酒出身。当他得知绵竹水好时，便移居到此，开办了酒坊，自己操作酿酒。随后，此地又接连出现了白、杨、赵三家酒坊。据说，这4家都采用陕西略阳的酿造配方而酿造大曲酒。绵竹酒厂建立后，随着酿造技术的改进，"剑南春"酒产量逐增，质量不断提高，国内外声名日盛，并获国内名酒称号。

1060.西凤酒是怎样得名的?

"西凤酒"产于陕西的凤翔，由产地而得名。凤翔古名"雍

城"，是春秋时代五霸之一的秦穆公建都的所在地。这一带地方从周初就传说为产凤凰的地区。自唐代以来，是"西府"府台所在地，人们称为"西府凤翔"，"西凤酒"当是由产地而得名。西凤酒 1953 年便被评为全国八大名酒之一。"西凤酒"的渊源，文字记载源于唐朝时期，"甘泉佳酿，清冽醇馥"被列入当时的珍品而闻名于世。北宋时，苏东坡曾任职凤翔并颇为喜爱此酒。

1061.泸州老窖曲酒是怎样得名的?

"泸州老窖曲酒"源于明朝末年。

相传，当时泸州有个姓舒的人到陕西略阳去作军官。此人嗜酒，尤为欣赏"略阳大曲"酒，他解甲归田前，多方探求酿制技术，并把略阳的万年酒母、曲药和泥样带回泸州，还请了一名酿酒师指导，在南城中云沟一带建窖办起曲酒作坊，并起名"舒聚源"。这里，有从山上渗来的涓涓泉水，汇集到"龙泉井"里，为他造酒创造了方便的条件。到光绪五年，泸州的老窖已发展到十四个。从那时起，这里的酒就开始名扬天下，至今仍保持着优质名酒的地位。

1062.董酒是怎样得名的?

"董酒"源于 20 世纪初的贵州遵义市郊的董公寺附近的酒坊，人们习惯地称其为"董酒"。

"董酒"正式投产是在 30 年代初，其酒坊为程姓所经营，生产工艺秘不外传，产量极小。1956 年，人民政府决定扩大生产董酒，1957 年在原酒坊旧址第一批建立 16 个大窖池，1958 年 3 月试制成功第一批品质优良的产品。从此，董酒产量不断增加，质量逐步提高，多年来一直为全国名酒之一。

1063.郎酒是怎样得名的?

"郎酒"源于清朝末年四川古蔺县二郎滩镇。

相传，很久以前，赤水河边住着个英俊青年，名为李二郎。

因家穷，又是孤儿，总也娶不上媳妇，同村美丽灵巧的赤妹子，看他忠厚勤劳，深深地爱上了他。李二郎也爱赤妹子，俩人每日双双上山打柴。但赤妹子从小爹娘故去，贪财的舅舅嫌弃李二郎没钱，不同意这门亲事，有意刁难说："谁要娶我家赤妹子，要有一百坛酒作为订婚礼物"。李二朗虽穷，却有股子刚毅的劲头，为了爱情，他发誓要造出一百坛酒。非娶赤妹子不可。二郎整天拼命在赤水河边找泉，用断 99 根铁锹，99 根铁镐，最后终于找到一口清泉，并用这股清泉水酿造出了美酒，与赤妹子欢天喜地成了亲。后来，人们就把他们夫妻二人酿出的酒称为"郎酒"。

1064. 洋河大曲酒是怎样得名的？

"洋河大曲"源于明末清初的江苏泗阳县洋河镇。是用当地优质高粱为原料，以大、小麦、豌豆制成高温火曲作糖化发酵剂，取著名的"美人泉"水制成。

相传，古时洋河镇里有一眼泉水，离泉不远有户人家，仅父女二人。父亲嗜酒，有一手铁木工手艺，还种几亩田，日子过得还说得过去，姑娘年芳 18，生得聪明，长得俊美、待人善良、干活勤快，是个孝顺老人的女子。人们称其名"美姑"。每日为消除老人的疲劳，美姑总要备上 2 两酒。这年遇大旱，生活有些紧张，但美姑节俭些钱也要给父亲买点酒。这天傍晚，美姑买酒路上遇到一老一少乞讨者，她心地善良，把手头准备买酒的几文钱给了他们。回家路上，她怕没买成酒父亲吃不下饭，就到泉边取点清水带回，虽未和父亲说，可父亲喝了没什么反映。次日买酒又遇这一老一少，她只好又取泉水带回。父亲喝后觉得这两日的酒格外醇香，问美姑何因，她吞吞吐吐未敢说真。第 3 天，美姑再去，父亲暗随其后，只见美姑把钱给了逃荒要饭之人，又到泉边灌水。这时，父亲忙喊美姑，没想到慌忙之中美姑不慎落水，待救上之时，人已死去。人们为让这民间故事流传千古，为

此泉起名为“美人泉”。“洋河大曲”即是用此泉之水酿制而成的。

1065.全兴大曲酒是怎样得名的？

“全兴大曲酒”得名源于清朝道光4年全兴老号酒坊。

相传，清朝乾隆年间，山西人把汾酒的酿造经验传入成都后，开始研究全兴大曲酒，由于地区气候的不同，其发酵方法也与汾酒不同，故酒的风味也独俱一格。此酒从面市以来，一直受到各界人士好评，并为全国名酒之一。

1066.杜康酒是怎样得名的？

“杜康酒”源于两千五百多年前，据说河南洛阳龙门伊川县皇得地村是该造酒作坊的旧址。

相传，当时杜康曾在龙门九皋山下开了个酒店。东晋“竹林七贤”中的刘伶以饮酒海量驰名。一天，路过此店见门上对联“猛虎一杯山中醉，蛟龙两盅海底眠”横批为“不醉三年不要钱”。刘伶不信，进了酒店，杜康举酒相敬。刘伶连饮3杯，跌倒家中，醉而不醒，妻子以为人死，入棺葬埋。3年后，杜康到刘家来要酒钱，其妻哭闹要与杜康打官司，杜康笑说“刘伶未死，是醉过去了”。他们到墓地，开棺一看，刘伶醉意刚消，慢慢醒来。虽说这是段神话故事，但却反映人们对杜康酒的高度评价。

1067.口子酒是怎样得名的？

“口子酒”是安徽淮北市濉溪酒厂的产品。濉溪是古淮河的渡口，左控濉河，右临溪河，城镇居中，故被人称之为口子。“口子酒”已成了濉溪酒的习惯名称。

相传，在春秋时代，鲁昭公7年，诸侯歃血饮酒会盟于渠，所饮的酒就是早年的濉溪酒。现在的濉溪酒，可追溯到南宋和元代。20世纪初酿酒作坊发展到74家，达到历史的极盛时期。1949年正式建厂，产量飞跃增长，质量也不断提高。如今“口子

酒"已为国家名牌酒之一。

1068.双沟大曲酒是怎样得名的?

"双沟大曲"之名是由江苏阜宁东沟水和西沟水共同酿出的酒,故名"双沟大曲"。

相传,古代当地一家制的"东沟大曲"得到来阜游玩的京城一皇戚的赞赏后,郡守为讨好而传酒店主人再送去几桶奉献皇戚。当店伙计挑酒路经西沟时,不慎绊跤酒洒半桶,焦急之中,伙计想出一招,舀西沟之水掺入桶中。谁承想,皇戚尝后反觉此酒胜过前酒。于是大骂郡守先未将好酒送来。小伙计将计就计,不露真情,又编造此酒是家中祖传秘方之谎言。从此,用东、西两沟之水合起来制酒,便成为当今的名酒"双沟大曲"的最初制酒方法。

1069.二锅头酒是怎样得名的?

"二锅头"之名,取自过去该酒的生产工艺。

以前,这种酒生产工艺很原始,蒸酒用的冷却器是一个锡制的大天锅,里边盛满凉水。当所制白酒蒸汽上升时,便遇天锅锅底,又被冷却为液体而流入接酒槽内,这便是白酒。随着白酒蒸汽的不断冷却为酒液,天锅中的水也会变热,这时要放掉热水,重新注入凉水。这第二次注入天锅水冷却下来的酒液,便是"二锅头"酒。因头一锅的酒及最后的酒,都含有杂质,对人体不利。而掐头去尾的"二锅头"酒,则是最纯最好的白酒,味道甘甜,酒味醇香可口。故深得北京人的偏爱,甚至成为饮酒者离不开的最佳酒品。

1070.龙井茶是怎样得名的?

"龙井茶"源于宋代淳祐6年,龙井,是以泉名井,以井名地,又以地名茶。

相传,宋代淳祐6年,重建了龙井寺。在龙井寺里,有一泓

清水，叫龙井泉。这里峰峦环山寺，遍山都是茶园，所产之茶叶也就称之为“龙井茶”。

1071.铁观音茶是怎样得名的？

“铁观音”茶源于清代。产于福建安溪县一带。

相传，清乾隆年间，福建安溪松林头乡村民魏饮，笃信佛，每晨必以清茶一杯献于观音大士像前。一天，他在山中石隙间，发现一株茶树，在晨光照耀下，叶面闪闪发光。魏饮知道这必是一株好茶树。遂挖回精心栽培，采叶制茶，发觉其香气清冽，滋味浓郁，入口微苦，回味甜醇，疑为观音所赐，又因其叶厚且重，色深似铁，故称其为“铁观音”。

1072.碧螺春茶是怎样得名的？

“碧螺春”茶源于1300多年前江苏吴县太湖的洞庭山区。

相传，西洞庭山上住着美丽、勤劳、善良的姑娘叫“碧螺”。她与隔水相望的东洞庭山的阿祥相爱。阿祥武艺高强，乐于助人，在一次与恶龙的搏斗中，为民除害，身负重伤。碧螺见阿祥昏迷不醒，踏遍洞庭山找草药，当她来到阿祥与恶龙搏斗过的山顶时，发现有一颗小茶树，尽管还是早春，却长出许多芽苞。碧螺知道这是由于阿祥鲜血滋润的结果。她十分珍爱这颗小茶树，每天除浇水外，还要用嘴把个个芽苞都含一遍。清明刚过，小树就伸出了叶子。姑娘采来几片嫩芽泡在开水里送给危在旦夕的阿祥喝，顿时，一股醇正而清爽的香气，沁入阿祥的心脾，喝后恢复元气。碧螺又把小茶树叶全采摘下来，用薄纸裹放胸前，让体内热气暖干茶叶，再泡茶给阿祥喝。阿祥喝后居然完全康复。可未想到，因碧螺的元气全凝聚到茶叶上，带着甜蜜的微笑，倒在阿祥的怀中而死。阿祥悲痛欲绝，把碧螺埋在洞庭山顶上。从此，这里的茶树总比别的地方长得好。为纪念这位善良美貌的姑娘，乡亲们便把这种茶取名“碧螺春”。

1073.祁门红茶是怎样得名的？

“祁门红茶”源于光绪元年。

相传，祁门在九世纪中叶茶叶就已很出名。但当时生产的是绿茶而并不是红茶。到光绪元年，有个黟县人名叫余干臣，从福建罢官回籍经商，因羡慕红茶畅销多利，首先在至德尧渡街设立红茶庄，仿效“闽红”制法，开始用绿茶试制红茶。1876 年又搬至祁门西路集镇历口，接着在闪里设立红茶分庄，经营范围逐步扩大。由于祁门的自然条件优越，茶叶品质好，有天然的香气，加上制茶经验的不断总结、精益求精，因而祁红质量超群，被誉为“茶叶英豪”，并在国内国际上享有很高的声誉。

1074.武夷珍品大红袍茶是怎样得名的？

“武夷大红袍”源于明朝时期。

相传，有个上京赴考的举人路过武夷山时，突然得病，腹痛难忍，便借宿庙中。和尚怜之，取珍藏名茶泡给他喝，病痛即止。当他考取状元后，还特地前来答谢和尚，并问及当日的茶叶出自何处？和尚告诉他之后，他脱下身穿的大红袍绕茶丛三圈，并将其披在茶树上，因此得名“大红袍”。

1075.普洱茶是怎样得名的？

驰名中外的“普洱茶”，其实并不产于云南普洱地区，而是云南西双版纳的佛海地区所产。由于早年普洱城是该茶的集中交易出口地，故被习惯地称之为“普洱茶”。

相传，三国时期，西蜀军师诸葛亮带兵南征七擒孟获。进军途中，来到西双版纳的南糯山，士兵因水土不服，一人患了眼疾而失明。孔明知道后，即站在山头点兵，只见士兵们在山壑之间东撞西碰，他心急之下，将手中拐杖插入山梁，只见它生枝、发芽，长出了片片青叶，变成了茶树。孔明采下煮给士兵喝，使大家都恢复了视力。此后，这里的人们便开始种茶树。少数民族

同胞至今仍将茶树称“孔明树”。

1076.庐山云雾茶是怎样得名的?

“庐山云雾”茶源于古时庐山山脉中。

相传,远古时期有一种多情鸟,从温暖如春的南国衔着颗颗茶籽,远翔云天,准备飞往花果山播种。当它飞过庐山之巅时,被这里的奇峰飞瀑所吸引,不觉唱出清脆的歌来,茶籽撒落山崖中,渐渐地长出了一片翠绿的茶苗。

实际上,最早的云雾茶是野生茶,再由寺庙僧人改造成家生茶。例如庐山东林寺的始祖慧远,就曾以自种的云雾茶款待挚友陶渊明等人。

1077.猴魁茶是怎样得名的?

“猴魁”源于古时黄山山脉之中。

相传,古时有一山民深山采茗,突闻一股清香扑面而来,直沁心脾,环顾四周,又不见茶树。他细细觅寻,终于发现突兀峰拔的石缝间,长有几丛嫩绿欲滴的野茶。奈无路可循,无藤可攀,山民只得快快归去。后来,他训养了几只猴子,每到茶季,给猴子套上布袋,替人上山采摘。亲友尝试,盛赞为茶中之魁,因而得名“猴魁”。

1078.信阳毛尖茶是怎样得名的?

“信阳毛尖”茶源于唐代河南信阳西部山区“五山两潭”(即:车云山、震雷山、集云山、天云山、云雾山和黑龙潭、白龙潭)。

相传,古时这里并不产茶,只因一年此地发生一场瘟病,死人很多。当地美丽善良的春姑听说离这里很远的西南方,有位神农种的茶树之叶可以治愈此病。于是,她舍已为人,自已愿作画眉鸟,翻过九十九座山,越过九十九条江河,终于找到神农氏并采来茶种,带回种到车云山上。从此,这里就有了茶树,每年春季,茶树上随处可见画眉鸟,它帮助茶农抓虫播种。茶农为纪

念春姑，就称其为“茶姐画眉”。虽说这是个民间传说，但其久远的产茶历史早在一千多年的唐代就有记载，并享誉盛名。

1079.黄山毛峰茶是怎样得名的?

“黄山毛峰”源于清朝光绪年间的安徽歙县黄山。

据史料记载，“黄山毛峰”茶距今约有百年历史。《黄山志》中曾载：“云雾茶，山僧就石隙微土间养之，微香冷韵，远胜匡庐”。当时的黄山云雾，就是黄山毛峰的前称。此茶除其自然条件造就之外，还在于其采摘及时和加工精细，故其大小匀齐，条索卷曲紧实，身披银毫，形如雀舌、油润光滑，绿中微黄，清香味醇，茶汤清澈，回味甘甜，沁人心脾。被视为茶中珍品，美名远扬。

1080 花茶是怎样得名的?

“花茶”源于唐朝时期。

相传，唐代武则天曾令人将茶叶(绿茶)投入当天开放的荷花中并裹好，次日取出投入另一个荷花中熏制，如此反复多次，将茶焙干后饮用。可见这就是最早的花茶。

花茶正式作为大宗商品茶，还是一百多年前的事。约在清咸丰年间，当时温州的长乐帮茶号设厂窨制茉莉花茶，专门运销津、京、济等地，备受大众青睐。

第八部分　烹调与面点

1081.什么是烹饪?

加热做熟食物(菜肴烹制和主食制作)的整个过程即为烹饪。

1082.世界三大烹饪国是指哪三个国家?

“中国、法国、土耳其”是世界公认,技艺高超的三大烹饪国家。

1083.什么是烹调?

烹调涵于烹饪之中。把加工整理的原料,用加热和加入调味品的综合方法制成菜肴的过程即为烹调。

1084.什么是烹?

原料进行热处理的过程即为烹。

1085.什么是调?

把调料加入原料中,使菜肴除去异味,增加鲜美滋味的过程即为调。

1086.烹和调各起什么作用?

烹的作用:杀菌消毒;制熟原料,使食物中的养料分解,便于消化吸收;使食物变得芳香可口;使食物中原料的滋味混合成复合味;使食物色泽鲜艳、形态美观。

调的作用:去除异味,增加美味;确定菜肴的口味;使菜肴更加丰富多彩。

1087 什么是菜系?菜系的主要内容是什么?

具有明显地区特色的肴馔体系即为菜系。

其独特的烹调方法和特殊的调味手段是构成菜系的主要内容。

1088.什么是菜肴?

肴，荤菜、菜肴泛指各式荤素菜。《楚辞·招魂》："肴羞未通。"王逸注："鱼肉为肴"。

1089．中国菜肴主要有哪些特点？

中国菜肴主要有以下几个特点：

①选料讲究；

②刀工精细；

③配料巧妙；

④烹调方法多样；

⑤菜肴的滋味丰富；

⑥菜肴品种繁多；

⑦精于运用火候；

⑧讲究盛装器皿。

1090．中国的"四大菜系"是怎样划分的？

"四大菜系"是：

山东菜系、淮扬菜系、四川菜系、广东菜系。

1091．中国的"八大菜系"是怎样划分的？

传统的"八大菜系"是：

四川菜系，山东菜系，广东菜系，淮扬菜系，浙江菜系，福建菜系，安徽菜系，湖南菜系。

1092．"川菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"川菜"属四大菜系之一。以成都、重庆两地为其代表，还包括乐山、江津、自贡、合川等地方菜。

"川菜"擅长小煎、小炒、干烧、干煸，讲究色、香、味、形，调味多用辣椒、胡椒、花椒，以酸辣、麻辣、怪味著称。

"川菜"特点是：选料严谨，刀工精细，讲究烹制，注重调味，花色多样，具有浓厚的地方色彩。

“川菜”主要代表菜有：鱼香肉丝、宫保鸡丁、夫妻肺片、麻婆豆腐、太白鸭子、东坡墨鱼、软烧仔链、灯影牛肉、樟茶鸭子、毛肚火锅、回锅肉等。

1093.“鲁菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

“鲁菜”属四大菜系之一。是由济南和胶东两地的地方菜发展起来的。济南菜指济南、德州、泰安一带的菜肴。胶东菜起源于福山，包括青岛、烟台一带菜肴。

“鲁菜”擅长爆、烧、炒、炸、扒，以烹制海鲜闻名，十分注重清汤和奶汤的调制。

“鲁菜”特点是：选料严谨，刀法细腻，突出鲜味，讲究调汤，味道清淡，花色多样。

“鲁菜”主要代表菜有：奶汤鸡脯、德州扒鸡、油爆双脆、九转大肠、燷大虾、清汤燕窝、红烧海螺、黄焖甲鱼、锅烧肘子等。

1094.“粤菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有那些？

“粤菜”属四大菜系之一。

是由广州、潮州、东江等地方菜发展起来的，广州菜为其主要代表。

“粤菜”擅长于煎、炒、焗、炸、烧等，口味以生、脆、鲜、淡为主，注重色、香、味、形，讲究“香、松、臭、肥、浓”五滋，有“酸、甜、苦、咸、辣、鲜”六别。

“粤菜”特点是：取料面广，刀工精细，调料丰富，烹调考究，花色繁多。

“粤菜”主要代表菜有：龙虎斗、冬瓜盅、古老肉、太爷鸡、护国菜、白云猪手、烤乳猪、蚝油牛肉、五彩瓤猪肚、脆皮鸡等。

1095.“淮扬菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有

哪些?

"淮扬菜"属四大菜系之一。由扬州、苏州、南京三种地方菜发展而成的。其中扬州菜是指扬州、镇江、淮安一带的菜肴;苏州菜,是指苏州与无锡一带的菜肴;南京菜又称京苏菜,但主要是指南京一带的菜肴。

"淮扬菜"擅长炖、焖、煨、蒸、焐、烧、炒,注重原汁原汤,浓而不腻,烂而不糊,清淡适口,甜咸适中。

"淮扬菜"特点是:选料严谨,制作精细,因材施艺,四季有别,重视调汤,保持原汁,风味清鲜,讲究造型。

"淮扬菜"主要代表菜有:松鼠鳜鱼、水晶肴蹄、全家福、叫化鸡、虾仁锅巴、五柳青鱼、盐水鸭、鸭包鱼翅、白汤鲫鱼、鸡火煮干丝等。

1096."浙菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"浙菜"属八大菜系之一。指以杭州、宁波和绍兴等地为代表的浙江菜。

"浙菜"擅长爆、炒、烩、蒸、烤、炖,讲究鲜嫩软滑,注重保持原味,汤浓味重。

"浙菜"特点是:注意刀工,制作精细,变化较多,因时而异,简朴实惠,富有乡土气息。

"浙菜"主要代表菜有:西湖醋鱼、龙井虾仁、干炸响铃、东坡肉、鱼头豆腐、油焖春笋、生爆鳝片等。

1097."闽菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"闽菜"属八大菜系之一。是由福州、泉州、厦门等地的地方菜发展起来的福建代表菜。

"闽菜"擅长炸、炒、煨、焖、蒸、溜,注重甜酸咸香,善于烹调

海鲜。

"闽菜"特点是:制作细巧,讲究刀工,色调美观,调味清鲜。

"闽菜"主要代表菜有:佛跳墙、雪花鸡、太极明虾、炒西施舌、三丝敲鱼、太极芋泥、淡糟炒鲜竹、菊花鲈鱼球、烧片糟鸡等。

1098."湘菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"湘菜"属八大菜系之一。来自湘江流域、洞庭湖区、湘西山区的湖南代表菜。

"湘菜"擅长煨、炖、蒸、炒、烧,操作上讲究原料的入味,口味注重酸辣。

"湘菜"特点是:用料广泛,制作精细,油重色浓,讲究实惠。

"湘菜"主要代表菜有:麻辣子鸡、"霸王别姬"、东安子鸡、荷包肚、腊味合蒸、红煨鱼翅、组庵鱼翅、金钱鱼等。

1099."徽菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"徽菜"属八大菜系之一。是由沿江、沿淮、徽州三个地区的地方菜构成的安徽代表菜。

"徽菜"擅长烧、炖、蒸,突出菜肴的色、香、味,善于用糖调味,注意保持原汁、原味。

"徽菜"特点是:选料朴实,讲究火功,芡大油重,朴素实惠。

"徽菜"主要代表菜有:火腿炖甲鱼、红烧划水、符离集烧鸡、虎皮毛豆腐、龟汁狗肉、油炸麻雀、清蒸花菇、无为熏鸭、毛峰熏鲥鱼等。

1100."京菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些"?

"京菜"由宫廷风味、清真风味、山东风味构成的北京地区代表菜。

"京菜"擅长烤、爆、炸、溜、炒，兼用烧、烩等方法，突出主料，注重色、质、味、器，兼顾形的华美。

"京菜"特点是：选料广泛，刀法精细，烹调讲究，造型美观。

"京菜"主要代表菜有：北京烤鸭、涮羊肉、锅塌豆腐、红棉虾团、干烧鸡脯、炸肥肠、糟溜鱼片、酱爆鸡丁等。

1101."沪菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"沪菜"是由沪、京、川、粤、苏、浙、闽、徽、湘等十六个派系互相影响而成的上海代表菜。

"沪菜"擅长烧、煸、煨、糟、炸、蒸等，调味爱用浓油赤酱。

"沪菜"特点是：汤卤醇厚、浓油赤酱，咸淡适口，保持原味。

"沪菜"主要代表菜有：椒盐蹄膀、卤糟猪脚、五味鸡腿、红烧圈子、生煸草头、口蘑锅巴汤等。

1102."津菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"津菜"，即天津菜。主要擅长勺扒、软熘、清炒、清蒸兼及熬、焖等烹制方法。

"津菜"特点是：用料以河海两鲜为主，讲芡汁，重火候，调味以咸鲜、清淡为主，质地注重软、嫩、脆、烂、酥。

"津菜"主要代表菜有：坛肉、美宫肉、扒肘子、油爆双脆、九转肠腐、鸭条羊肉、酥鲫鱼、溜海蟹黄、炒野鸭片等。

1103."吉菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"吉菜"，即吉林菜。主要擅长烧、炸、熘、扒、㸆、酱等烹制方法。

"吉菜"特点是：具有地方风味特点，用料讲究，重视刀工，调味重咸香、鲜爽，浓淡荤素分明，油重色浓，尤以砂锅菜见长。

“吉菜”主要代表菜有：清蒸飞龙、烧鹿尾、焦熘肉段、葱烧里脊、荷包里脊、松仁肚、抽刀白肉、煸白肉、熘腰花、砂锅肚肺、扒冻豆腐等。

1104.“黑菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

“黑菜”，即黑龙江菜。主要擅长烧、扒等烹制方法。

“黑菜”特点是：用料多以山珍野味和山菜野果为原料，有奇、鲜、清、补之称，做工精细，口味偏浓重、甜酸、咸香、麻辣。

“黑菜”主要代表菜有：清水飞龙、红扒熊掌、炸松仁犴鼻、翡翠猴蘑、莲蓬山鸡、香烹野鸭、海米蕨菜、三鲜人参汤等。

1105.“辽菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

“辽菜”，即辽宁菜。由沈阳、大连、营口、锦州、阜新等地区的菜肴组成。

“辽菜”擅长熬、炖、蒸、扒、烧、爆，以煎、炒、烹、炸著称。

“辽菜”特点是：咸甜分明，油而不腻，鲜脆爽口，酥烂入味。并以油重、色浓、味厚的特色见长。

“辽菜”主要代表菜有：飞龙汤、砂锅白肉、奶油白扒菜、冰糖蛤士蟆等。

1106.“秦菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

“秦菜”，即陕西菜。以西安风味为正宗，以古代宫廷菜、官府菜和民间菜为主，辅以隐士家珍、少数民族的美食和酒市珍馔，品种繁多。

在烹制上，“秦菜”承袭了汉唐的炸、烧、氽、爆，改进了周秦的炮、煨、蒸、烩，还吸收了“北食”的扒、涮技巧和“南食”的煎、酿技术，形成了独特的工艺。

"秦菜"特点是:选料广泛,加工精细,火候考究,菜味爽口,汁浓香醇,色彩绚丽。

"秦菜"主要代表菜有:枸杞炖银耳、鸡米烧海参、葫芦鸡、酿金钱发菜、带把肘子、金边白菜、三皮丝、樊记腊汁肉、汆双脆等。

1107."冀菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"冀菜",即河北菜。是在保定、唐山、石家庄、承德四地区不同风格的基础上,形成了自己的菜系特色。

"冀菜"擅长炸、熘、爆、炒、烹、烧、扒、㸆、烩、蒸及一些花色工艺菜。

"冀菜"的特点是:用料广泛、选料精细,善于烹制各种海鲜、河鲜及家禽、畜类,讲究刀工,注重火候,汁芡适当,调味以咸、鲜、香为主,甜咸分明,质地酥烂或脆嫩等。

"冀菜"主要代表菜有:抓炒鱼、白玉鸡脯、红酿口蘑、炒栗蓉、清蒸湖蟹、金钱虾饼、砂锅元鱼、百鸟朝凤等。

1108."晋菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"晋菜",即山西菜。主要擅长过油、蒸、炒、溜、汆等烹制方法。

"晋菜"特点是:具有地方风味特色,选料精细、切配讲究,以咸味为主,酸甜为辅,菜肴重色、重味,强调酥烂、香嫩。

"晋菜"主要代表菜有:过油肉、糖醋两样、芙蓉鸡片、头脑、拔丝芝麻丸、喇嘛肉、全羊菜、鸡茸蹄筋、什锦火锅等。

1109."豫菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"豫菜",即河南菜。主要擅长扒、烧、烩、炝等烹制方法。

"豫菜"特点是:具有地方风味特点,制汤讲究,调味匀和,鲜

香清淡,色形典雅。

"豫菜"主要代表菜有:卤煮黄香管、掸炝腰片、道口烧鸡、两色腰子、套四宝、假燕菜、炸鸡仁、麻酱拌海参、干炸鱼带网、烧虾脯等。

1110."鄂菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"鄂菜",即湖北菜。是由武汉、荆州和黄州三种地方风味构成的。

"鄂菜"擅长蒸、煨、炸、烧、炒,讲究汁浓、芡稠、口重、味纯。

"鄂菜"特点是:注重刀工,善于变化,强调配色,讲究造型,汁浓口重,味道偏咸,富有民间色彩。

"鄂菜"主要代表菜有:武昌鱼、扇面划水、糖醋麻花鱼、三口羊肉、鱼茸肉丸、双黄鱼片、黄焖甲鱼、锅贴鱼、粉蒸肉、烧野鸭等。

1111."赣菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"赣菜",即江西菜。主要擅长以炒、烩、烧、蒸、炖等烹制方法,尤以干烧、干焖、干炖和小炒最突出。

"赣菜"特点是:具有地方风味特色,烹调讲究刀工,选料精细,注重火候,口味浓厚,强调原汁原味。

"赣菜"主要代表菜有:文山肉丁、三杯鸡、水晶肉丸、冻米肉、鸡火蹄燕、莲皮菊花心、勺子肉、红酥肉、香质扣肉等。

1112."黔菜"的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

"黔菜",即贵州菜。主要擅长煎、炒、炸、炖等烹制方法。

"黔菜"特点是:具有浓厚的地方风味特色,加工制作工艺精细,菜肴口味突出辣、香、鲜嫩。

"黔菜"主要代表菜有：天麻鸳鸯鸽、金钩挂玉牌、盐酸鱼、龙爪鱼翅、菜包猪肝、什锦大品锅、火腿冰菌、爆竹鸡、爆菊仁、芫荽肚头、酿八宝全鸡、葱穿排骨等。

1113."桂菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"桂菜"，即广西菜。主要擅长煎、焗、炒、烧、炖等。

"桂菜"特点是：具有地方风味特色，桂北菜咸、酸而辣，味浓软烂，原汁不用芡；桂东南菜近于粤味，口偏重而味浓，讲究脆、嫩、鲜、滑，并带酸辣、酸甜；临海以海鲜为主，侧重粤味。

"桂菜"主要代表菜有：荔芋扣肉、桂绿爽肉果、油炸卷筒牛、五彩牛百叶、锅贴煎牛脑、花菇炖豹狸等。

1114."滇菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"滇菜"，即云南菜。主要擅长蒸、炖、卤、炒等烹制方法。

"滇菜"特点是：具有地方风味特点，兼有北方菜的清淳，川菜的麻辣，强鲜香回甜，滋嫩醇厚。

"滇菜"主要代表菜有：红油金钱里脊、蚕壳丸子、橄榄生、网油蒸骨、香酥肥肠、泥鳅辣椒、汽锅鸡、鱼茸乳扇卷等。

1115."素菜"的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

"素菜"是以非动物原料所烹制的菜，起源于寺院，以后才逐渐发展到民间。

烹制素菜，常用炒、扒、炸、爆、炖、溜等方法，多用豆制品和三菇六耳（三菇：香菇、蘑菇、草菇；六耳：石耳、黄耳、桂花耳、白背耳、银耳、榆耳），讲究素净而又清香。

"素菜"特点是：忌用动物性油和原料，忌用韭、葱、蒜等植物原料；以荤托素，即吸收荤菜烹制技艺，仿制荤菜菜形，常借荤菜

菜名,并能做到维妙维肖。

“素菜”主要代表菜有:酿扒竹笋、罗汉斋、糖醋鱼、炸毛蟹、八宝鸭、鼎湖上素等。

1116.“清真菜”的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

清真菜以烹制羊肉最为擅长,能制成“全羊席”,烹制方法以炒、溜、爆、涮著称,口味讲究清鲜脆嫩。

因伊斯兰教禁食猪、狗、驴、骡、马肉、无鳞鱼及其他水生物、动物血和自死牲畜,也不用未经穆斯林祈祷而宰杀的禽畜等肉类,所以,清真菜选料很严,爱用植物油、盐、醋、糖调味。

清真菜特点是:清鲜脆嫩,酥烂香浓。

“清真菜”主要代表菜有:清蒸羊肉、烩口蘑羊眼、锅烧填鸭、五香酱牛肉、水爆肚仁、炸羊尾、炸羊肝排叉等。

1117.“宫廷菜”的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

“宫廷菜”的主要擅长烧、煨、炖、焖、酱等。

“宫廷菜”特点是:选料严格、制作精细、形色美观,注重保持原料的特有风味,突出清、鲜、酥、嫩。

“宫廷菜”主要代表菜有:香菇盒、红娘自配、游龙戏凤、黄金肉、熘鸡脯、水晶大虾、荷包里脊、松鼠活鱼、鸡油瓜球等。

1118.“蒙族菜”的主要擅长及特点是什么?主要代表菜有哪些?

“蒙族菜”,即蒙古族菜。主要擅长白煮、生烤、清炖、氽等烹制方法。

“蒙族菜”特点是:具有浓厚的民族风味特色,选料实惠,注重鲜嫩,调味多用白盐、黄油等。

“蒙族菜”主要代表菜有:手扒肉、烤羊腿、煮全羊、烤猪方

子、通辽肉肠、拔金钩牛肉、炸卷果、发菜汤等。

1119.“鲜族菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

“鲜族菜”即朝鲜族菜。主要擅长炒、烤、煎、焖、生拌、炸等烹制方法。

“鲜族菜”特点是：具有浓厚的民族特色，在烹制方法和调味品使用上别具一格，菜肴口味辛辣鲜香、脆嫩爽口。

“鲜族菜”主要代表菜有：烧牛肉、煎肉饼、蒸笋带、烤鱼片、梅云汤、狗肉汤等。

1120.“维族菜”的主要擅长及特点是什么？主要代表菜有哪些？

“维族菜”，即维吾尔族菜。主要擅长烤、煮、蒸、焖等烹调方法。

“维族菜”特点是：烹制方法具有民族特色，菜肴味道纯正，鲜嫩酥香。

“维族菜”主要代表菜有：烤全羊、烤疙瘩羊肉、羊肉丸子、羊羹肉、羊肉串、羊肉糕等。

1121.炒制菜肴的共同特点是什么？炒制分几种方法？

炒制菜肴的共同特点是：原材料形态不宜过大，制品出来脆嫩鲜香、汤汁少，制作一般不用芡，采用急火、热油、快速度。

炒制分滑炒、爆炒、煸炒、清炒、软炒、抓炒、生炒、熟炒、焦炒、水炒等方法。

1122.炸制菜肴的共同特点什么？炸制分几种方法？

炸制菜肴的共同特点是：无汁、无芡、有底口、需沾麻辣盐吃，有的外焦里嫩，有的香酥适口。

炸制分干炸、清炸、软炸、酥炸、纸包炸等方法。

1123.烧制菜肴的共同特点是什么？烧制分几种方法？

烧制菜肴的共同特点是：香而不腻，芡浓，稍露甜口，质感嫩糯，味浓厚鲜香。

烧制分红烧、清烧等方法。

1124.扒制菜肴的共同特点是什么？扒制分几种方法？

扒制菜肴的共同特点是：刀工细致、汁芡均匀、菜形美观、酥烂不腻。

扒制分红扒、白扒和奶扒等方法。

1125.爆制菜肴的共同特点是什么？爆制分几种方法？

爆制菜肴有共同特点是：选料精、刀工细、用旺火、烹制快，成品出来脆、嫩，吃起来清爽而不腻，吃完后菜盘中没有残留剩汁。

爆制分油爆、水爆、汤爆、盐爆、酱爆、葱爆等方法。

1126.溜制菜肴的共同特点是什么？溜制分几种方法。

溜制菜肴的共同特点是：一般要求旺火速成，以保持菜肴香脆、滑软、鲜嫩之特点。

溜制分焦溜、滑溜、醋溜、糖溜、软溜、糟溜等方法。

1127.煎制菜肴的共同特点是什么？煎制分几种方法？

煎制菜肴的共同特点是：鲜嫩，菜中的营菜养成分损失小，成品色泽金黄，口味鲜嫩(外香酥、里软嫩)。

煎制分干煎、煎烹、煎焖、煎蒸、煎溜、南煎、糟煎、煎酿、煎汆、煎钻等方法。

1128.焖制菜肴的共同特点是什么？焖制分几种方法？

焖制菜肴的共同特点是：成品酥烂，汁浓，味醇香不腻。

焖制分红焖、黄焖两种方法。

1129.烹制菜肴的共同特点是什么？烹制分几种方法？

烹制菜肴的共同特点是：糊少、汁清、不勾芡，调料齐全，成品干净，味道咸、酸、甜。

烹制分炸烹(挂点糊)、干烹(上浆)、清烹(不挂糊,上浆)等方法。

1130.煽制菜肴的共同特点是什么?煽制分几种方法?

煽制菜肴的共同特点是:软嫩、清淡适口、色泽鲜艳。煽制分锅煽、酿煽、糟煽等方法。

1131.烩制菜肴的共同特点是什么?烩制分几种方法?

烩制菜肴的特点是:多数是两种以上原料掺在一起烹调而成,而且汤宽、汁厚、口味鲜浓。

烩制分清烩、汤烩、烧烩、糟烩等方法。

1132.氽制菜肴的特点是什么?

氽制菜肴的特点是:清淡,解腻开胃,汤清,味鲜,主辅料分明,在筵席上多与烩菜交替,有更换口味、清口之作用。

1133.熬制菜肴的特点是什么?

熬制菜肴的特点是:酥烂、汤汁不腻,有菜有汤,适于做饭菜。

1134.炖制菜肴的特点是什么?

炖制菜肴的特点是:能保持原汤原味,肉烂、汤醇厚,适于做饭菜。

1135.煨制菜肴的特点是什么?

煨制菜肴的特点是:口味别具一格,汁浓,主料酥烂,清淡不腻。

1136.涮制菜肴的特点是什么?

涮制菜肴的特点是:主料鲜嫩,营养丰富,适于冬、秋季食用。

1137.蒸制菜肴的共同特点是什么?蒸制分几种方法?

蒸制菜肴的共同特点是:造型不乱、形状美观。用蒸制菜肴的各种营养成分基本上没有流失,因此比用其他烹制方法烹制

的菜肴更加鲜美。

蒸制分干蒸、清蒸、拖蒸、炉蒸、酒蒸、糟蒸等方法。

1138.煮制菜肴的特点是什么?

煮制菜肴的特点是:外观洁白、鲜美不腻,能突出原料本身具有的滋味。

1139.贴制菜肴的特点是什么?

贴制菜肴的特点是:制作出来的菜肴一面香酥,一面软嫩。

1140.烤制菜肴的共同特点是什么? 烤制分几种方法?

烤制菜肴的共同特点是:菜肴皮脆肉嫩,色泽红润,鲜香俱佳。

烤制用的烤炉有挂炉、焖炉(封闭式炉)之分;在烤的方法上又有泥烤、烧烤等方法。

1141.拌制菜肴的共同特点是什么? 拌制分几种方法?

拌制菜肴的共同特点是:把生料或晾凉的熟料加工成丝、条、片、块等小料,再用调味品拌制。制出的菜肴味道清香爽口。

拌制分生拌、熟拌等方法。

1142.腌制菜肴的共同特点是什么? 腌制分几种方法?

腌制菜肴的共同特点是:鲜嫩,不腻口,凉爽芳香。

腌制分:盐腌、糟腌、醉腌等方法。

1143.炝制菜肴的特点是什么?

炝制菜肴的特点是:一般主料应事先烫透,多用花淑油等调料热拌,一般情况只调味不加热。菜品保持原味、清鲜爽口。

1144.熏制菜肴的共同特点是什么? 熏制分几种方法?

熏制菜肴的共同特点是:菜肴色泽光亮,制品具有特殊的香味"。

熏制分生熏和熟熏两种方法。

1145.酥制菜肴的特点是什么?

酥制菜肴的特点是:将原料用油炸酥或设入汤内,加以醋为主的调料,用小火焖至酥烂。酥制菜骨酥肉烂,香酥适口。

1146.卤制菜肴的特点是什么?

卤制菜肴的特点是:将原料放在配好的卤汁中煮,以增加食物的香味和色泽。卤菜口味特别鲜香、味醇。

1147.水晶冻制菜肴的特点是什么”

水晶冻制菜肴的特点是:将烹调成熟后的原料,在原汤中加胶质(琼质、肉皮冻),使之冻结在一起。水晶冻菜具有亮晶柔韧、酥烂滑润、咸甜鲜香、凉爽适口的特点。

1148.蜜汁菜肴的特点是什么?

蜜汁菜肴的特点是:用白糖和水把原料熬成入口肥糯的带汁甜菜,成品酥糯香甜。

1149.拔丝菜肴的特点是什么?

拔丝菜肴的特点是:外脆里嫩、香甜可口。

1150.什么叫凉菜? 其主要特点是什么?

凉菜又叫冷菜,(即冷荤制作的菜肴)。是指经过加工、烹调、热制凉吃或冷制冷吃的菜肴。

凉菜的主要特点是:味道香嫩无腻,刀工整齐美观,讲究色泽,讲究造型,不仅适合饮酒,也可佐餐。

1151.冷菜是怎样分类的?

按原料分可分为:冷荤、冷素两种。

按加工工艺分可分为:冷制热吃,热制冷吃两种。

按拼摆方式分可分为:制作加工,拼装加工两种。

按程序分可分为:时新拼摆式(大拼盘、中拼盘、小拼盘、什锦拼盘),传统拼摆式(四高桩、四单碟、四双拼、九七寸、十二围碟)。

1152.冷荤制菜的主要方法有哪些种?

拌、炝、腌、卤、酱、冻、熏、酥、油焖、白煮、盐水、泡、蒸、烤、松、风、腊、挂霜，共 18 种方法。

1153.冷荤装盘的主要程序和方法各有哪些？

冷荤装盘的主要程序有：垫底、盖边、装刀面 3 个步骤。

冷荤装盘的主要手法有：排、堆、叠、围摆、覆 6 种。

1154.冷荤装盘的原则有哪几点？

冷荤装盘原则有下列 4 点：

①荤压素；

②色彩要协调；

③小而精；

④物尽其用。

1155.什么是面点？

解释面点可以从 3 个方面来说：

从广义上讲，泛指用各种粮食(米、麦、杂粮等)、豆类、果品、鱼虾以及根茎菜类为原料，配以多种馅料，制作的各种小吃和点心。

从狭义上讲，特指利用粉料(主要是面粉和米粉)调制面团制成的面食和正餐筵席的各种点心。

从面点的内容看，它既是人们不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品。

1156.什么是面团？

各种粮食粉料掺入适当的水或油、蛋等填料后，加以调制，使粉粒相互粘连成为一个整体的团块叫面团。

1157.什么是水调面团？其主要特点是什么？

水调面团也叫"呆面"，又称"死面"。一般不用发酵，只是用水调拌、揉搓制成的面团。

水调面团的主的特点是：组织严密，质地坚实，内无蜂窝孔

洞，体积也不膨胀，富有劲性、韧性和可塑性，熟制成品后爽滑、筋抖(有咬劲，具有弹性而不疏松)。

1158．什么是膨松面团？其主要特点是什么？

膨松面团，就是使用特殊的物质或经过特殊的处理所调制出的一种疏松的、内部有空洞的面团。

膨松面团的主要特点是：制品具有松软适口的特殊风味。

1159．什么是油酥面团？其主要特点是什么？

油酥面团，主要是指用油脂配合水和其他辅料与面粉共同调制成的面团。油酥面团的主要特点是：制成成品体积膨松，色泽美观，口味酥香，营养丰富。

1160．什么是米粉面团？其主要特点是什么？

米粉面团是指米粉掺水调制成的面团，掺和不同辅料后，可以制成花色繁多、风味各异的食品。

1161．什么是馅心？

馅心就是用各种不同原料，经过精细加工拌制和熟制的，并包入面点内的心子。

1162．什么是成形？其工艺程序主要包含哪些步骤？

用调制好的面团和坯皮，按照面点的要求，包以馅心或不包馅心，运用各种方法，制成多种多样形状的成品或半成品的过程，称之为成形。

从总的工艺程序上看，成形要经过如下步骤：揉面、搓条、下剂、制皮、上馅(没有馅心即没有这道过程)，再用各种手法成形。

1163．什么是熟制？为何说熟制过程十分关键？

对成形的生坯，运用各种方法加热，使其在温度的作用下，发生一系列的变化，成为色、香、味、形俱佳的熟制品的过程，称之为熟制。

熟制的关键主要在于火候，火候的好坏可决定制品的色泽、

形态及馅心味道的好坏。

1164. 面点熟制一般要经过哪些过程?

大多数面点熟制都要经过如下过程:

①调制面团;

②配制馅心;

③捏塑制型;

④加热成熟。

1165. 面点熟制方法主要有几种?

面点熟制方法主要有:蒸、炸、煮、烙、烤、煎、贴以及综合熟制法等几种。

1166. 蒸制面食熟品的主要特点是什么?

蒸制面食熟品的主要特点是:形态完整,馅心鲜嫩,口感松软、易被人体消化和吸收。

1167. 煮制面食熟品的主要特点是什么?

煮制面食熟品的主要特点是:大多比较粘实,筋抖。

1168. 炸制面食熟品的主要特点是什么?

炸制面食熟品的主要特点是:色泽淡黄,外脆里酥,层次张开又不碎裂,味香。

1169. 煎制面食熟品的主要特点是什么?

煎制面食熟品的主要特点是:色泽焦黄,油光鲜明,具有一种特殊的风味。

1170. 烤制面食熟品主要特点是什么?

烤制面食熟品的主要特点是:色泽金黄,组织膨松,香甜可口,富有弹性。

1171. 烙制面食熟品的主要特点是什么?

烙制面食熟品的主要特点是:皮面香脆、内里柔软、呈类似虎皮的黄褐色。

1172.油脂对制作馅心起什么作用?

其主要作用有如下 4 点:

①可使馅料和成品的质地柔软,口味鲜美,色泽明亮,并能提高成品的营养价值;

②在调剂面团时,可调节面筋的形成程度,制成不同工艺品质的面团;

③能改进面粉的质量,降低面团的粘性,在成形过程中便于操作;

④利用不同油温的传热作用,可使制品产生香、脆、酥、嫩等不同味道。

1173.糖在面食制作中起什么作用?

其主要作用有 4 点:

①增加成品口味;

②使成品表面光滑,色泽美观;

③松酥面团组织;

④与油配合使成品表面酥脆。

1174.油在面食制作中起什么作用?

其主要作用有 4 点:

①使成品质地柔软滋润,香气浓郁;

②提高营养价值;

③降低面团粘性;

④使成品有层次,增加松、脆、酥、软的程度。

1175.蛋在面食制作中起什么作用?

其主要作用有 3 点:

①提高营养成分;

②使成品酥松;

③增加成品表面光泽。

1176.碱在面食制作中起什么作用?

其主要作用有两点:

①中和酵面酸性;

②使面团松软、膨胀、光滑、有弹性。

1177.矾在面食制作中起什么作用?

其主要作用有3点:

①蓬松面团组织;

②使成品酥脆;

③降低吃口硬度。

1178.面条制品常见种类主要有哪些?

按面条的成型、成熟方法大体可分为5类常见品种:

①酱汁卤面:常见品种有担担面、炸酱面、打卤面等。

②各式汤面:常见品种有清汤面(阳春面)、肉丝汤面、虾仁汤面、鸡丝火腿汤面、鳝鱼丝汤面、过桥面等。

③炒面:常见品种有素(肉)炒面、伊府面、焦炒面、炒面等。

④凉面:常见品种有麻酱面等。

⑤其他面:常见品种有焖面、烩面、糊面、锅面、热干面和朝鲜冷面等。

1179.馒头主要有哪些种类?

常见的馒头种类主要有5种,即酵面馒头、硬面馒头、高桩馒头、开花馒头、肉丁馒头等。

1180.卷类制品主要有哪些种类?

常见的卷类种类主要有3种,即卷花卷、折叠花卷、抻切卷等。

1181.包子主要有哪些种类?

包子的种类很多,常见的大体可分为大包、小包两类;从口味上又有甜、咸之分。

①甜包：常见品种主要有糖包、豆包、豆沙包、枣泥包、水晶包、五仁包、玫瑰包，此外还有什锦包、果酱包等。

②咸包：常见品种主要有鲜肉包、干菜包、叉烧包、素馅包等。咸馅包品种还很多，但做法只是馅料的变化。

③花色包：咸甜均有，只是外型变化，各具特色，多以形状命名。常见的品种有提花包、秋叶包、苹果包、桃包、佛手包、甜花包等。

④大包：常见品种主要有天津包、江苏包、四川包等。

1182.冷水面类常见的中式面点有哪些种类?

常见品种主要有：四角饺、白菜饺、四方饺、鸳鸯饺、金鱼饺、鲤鱼饺、木鱼饺、海螺饺、马蹄饺、鸡冠饺、太极饺、眉毛饺、四喜饼、馅儿饼、金钱饼等。

1183.烫面类常见的中式面点有哪些种类?

常见品种主要有：荷叶饼、家常饼等。

1184.酥面类常见的中式面点有哪些种类?

常见品种主要有：兰花酥、荷花酥、菊花酥、苹果酥、盒子酥、金钱盒子、眉毛酥、双合酥、千层酥、鲜花酥、马蹄酥、酥饼、红酥饼等。

1185.米饭类常见的中式面点有哪些种类?

常见品种主要有：八宝饭、糯米糖藕、翡翠炒饭、火腿炒饭、什锦炒饭、桂花赤豆稀饭、红枣桂花稀饭、粽子等"

1186.点心在我国始于哪个朝代?

"点心"始于南北朝，为梁昭明太子萧统所创。清袁枚《随园食单·点心单》云：梁昭明以点心为小食，郑修嫂劝叔且点心，由来旧矣。"

1187.中国小吃有哪些特点?

中国小吃除了具备我国饮食所具有的历史悠久、技术精湛、

种类繁多、取材广泛等特点外，还具有很强的地区性、时令性和雅俗共赏等一些突出特点。许多小吃品种与风俗习惯、民间传说、宗教活动也有着密切的关系。

1188.宫廷小吃面点主要有哪些品种?

宫廷小吃面点常见主要品种有:小窝头、佛手卷、一品烧饼、萨其玛、豌豆黄、芸豆卷、枣丝糕等。

1189.北京小吃面点主要有哪些品种?

北京小吃面点常见主要品种有:墩饽饽、驴打滚、麻酱烧饼、焦圈、艾窝窝、豆面糕、灌肠等品种?

1190.天津小吃面点主要有哪些品种?

天津小吃面点常见主要品种有:鸡蛋煎饼果子、耳朵眼炸糕、十八街麻花等品种。

1191.上海小吃面点主要有哪些品种?

上海小吃面点常见主要品种有:一捏酥、松饼、虾肉月饼、油氽馒头、绿豆糕、虾肉蒸馄饨等品种。

1192.广东小吃面点主要有哪些品种?

广东小吃面点常见主要品种有:鸡仔饼、小凤饼、中心煎堆、叉烧酥、脆皮春卷、五仁包、莲茸马拉糕等。

1193.四川小吃面点有主要有哪些品种?

四川小吃面点常见主要品种有:顺江薄饼、玫瑰锅炸、椒盐油炸粑、糖油果子、过桥抄手、担担面、赖汤圆等。

1194.江苏小吃面点主要有哪些品种?

江苏小吃面点常见主要品种有:酥油烧饼、苏式月饼、鸡丝春卷、汤包、阳春面、糯米凉糕等。

1195.安徽小吃面点主要有哪些品种?

安徽小吃面点常见主要品种有:瓠子饼、大救驾、肖家桥油酥饼、素锅贴、江万春水饺、蒸卤面、混汤酒酿元宵等。

1196.浙江小吃面点主要有哪些品种?

浙江小吃面点常见主要品种有:吴山酥油饼、喉口馒首、蜂糕、蟹肉包子、葱包桧儿、麻心元宵等。

1197.福建小吃面点主要有哪些品种?

福建小吃面点常见主要品种有:薄饼、沙茶猪肉面、肉蛎饼、锅边、龙须线面、炒米面等。

1198.湖北小吃面点主要有哪些品种?

湖北小吃面点常见主要品种有:东坡饼、炸米窝、热干面、清水粽子、三鲜豆皮、洗沙糍粑。

1199.山东小吃面点主要有哪些品种?

山东小吃面点主要品种有:厚锅饼、山东煎饼、细馓子、黄米切糕、杠子头火烧、开花小馍等。

1200.山西小吃面点主要有哪些品种?

山西小吃面点常见主要品种有:刀削面、太谷饼、莜面推窝窝、龙玉面饺、闻喜煮饼等。

1201.陕西小吃面点主要有哪些品种?

陕西小吃面点常见主要品种有:牛肉泡馍、石子馍、罗卜饼、蒲城橡皮馍等。

1202.甘肃小吃面点主要有哪些品种?

甘肃小吃面点常见主要品和有:泡儿油糕、臊子面、兰州清汤牛肉面等。

1203.宁夏小吃面点主要有哪些品种?

宁夏小吃面点常见主要品种有:炒胡饽、羊肉夹馍等。

1204.河南小吃面点主要有哪些品种?

河南小吃面点常见主要品种有:锅盔牙、鸡蛋灌饼、绿豆糊涂、双麻火烧、筒子麻花、炸菜角、鸡蛋布袋、粘面墩、喇嘛糕等。

1205.河北小吃面点主要有哪些品种?

河北小吃面点常见主要品种有：平天转饺子、祥记肉火烧、煎饼汤、缸炉烧饼、邢台薄饼、一篓油水饺等。

1206.青海小吃面点主要有哪些品种?

青海小吃面点常见主要品种有：甜醅、杜酿皮、花花、锟锅馍、炒面片、麻食等。

1207.辽宁小吃面点主要有哪些品种?

辽宁小吃面点常见主要品种有：海城馅饼、老边饺子、沟帮子水馅包子、鲍鱼面、杨家吊炉饼、煸馅蒸饺等。

1208.吉林小吃面点主要有哪些品种?

吉林小吃面点常见主要品种有：片饽饽、筱筱火烧、叉子火烧、丝饼、回宝珍饺子、带馅麻花、扇子酥等。

1209.黑龙江小吃面点主要有哪些品种?

黑龙江小吃面点常见主要品种有：酒醉十三香、麻花头、叉子饼、荷花金鱼、一品饺子、重祥饼、冰城三丝炒面等。

1210.内蒙古小吃面点主要有哪些品种?

内蒙古小吃面点常见主要品种有：清汤羊脑面、拨荞面、哈达饼、二莜面饸饹、蒙古卷子、甜窝窝、糖茶面、酸饭等。

1211.新疆小吃面点主要有哪些品种?

新疆小吃面点常见主要品种有：烩面、馕、泡油糕、油塔子、炒丁丁面、麻什子饭、粉汤、曲曲等。

1212.江西小吃面点主要有哪些品种?

江西小吃面点常见主要品种有：吉安薄酥饼、打发糕、活鱼饺、麻糍、油粑、大米开花馒头、素粉等。

1213.湖南小吃面点主要有哪些品种?

湖南小吃面点常见主要品种有：单环饼、米豆腐、糯米粽子、炸虾饼、蝴蝶饺子、伏汁汤圆、炒糖油粑等。

1214.广西小吃面点主要有哪些品种?

广西小吃面点常见主要品种有:叉烧蝴蝶酥、绿豆糯米饭、炒粉虫、马蹄卷、荔芋角、三色水圆、猪油豆沙包等。

1215.云南小吃面点主要有哪些品种?

云南小吃面点常见主要品种有:过桥米线、什锦春卷、煮火团、米凉糕、剑川羊乳饼、过江饵丝、捆绑、响铃饺、包谷粑粑等。

1216.贵州小吃面点主要有哪些品种?

贵州小吃面点常见主要品种有:破酥大包、脑髓卷、丝娃娃、吴家汤圆、刷把头、太师细面、米团粑等。

1217.西藏小吃面点主要有哪些品种?

西藏小吃面点常见主要品种有:糌粑、卡色、酥油茶、萨干包、扒擦磨古、糌粑粥等。

1218.海南小吃面点主要有哪些品种?

海南小吃面点常见主要品种有:海南年糕、炸菜粽、鸡油马拉糕、萝卜糕等。

1219.台湾小吃面点主要有哪些品种?

台湾小吃面点常见主要品种有:担仔面、炸薯丸、红蚂米糕、菜粽、鲁肉饭、素凤眼饺、甜不辣等。

第九部分　原料与调料

1220."山珍海味"指的是哪些东西?

山珍海味包括"禽八珍"、"山八珍"、"草八珍"、"海八珍"等四大珍。

"禽八珍":海南岛的红燕,北方的鹌鹑鸟、天鹅和大雁,张家口的白鹅和鸽子,东北的飞龙,北京郊县的山鸡。

"山八珍":内蒙的驼峰,东北的熊掌,海南岛的猴头,东北长白山的哈士蟆,还有猩唇、豹胎、犀尾、鹿筋。

"草八珍":东北的猴头蘑,四川的银耳和竹荪,江苏的驴窝菌和羊肚菌,广西的草菇,广东的花菇,内蒙的口蘑。

"海八珍":燕窝、鱼翅、大乌参、鱼骨、鲍鱼、鲥鱼、龙筋和海参。

1221.海味主要分哪些类别?

海味按原料的种类不同一般可分为:鱼类、虾蟹类、海藻类、贝类、名贵海味和干制品类等6类。

1222.常用的鱼分几大类?都有哪些品种?

常用的鱼分淡水鱼和咸水鱼两大类。淡水鱼常食用的有:鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、鳙鱼、青鱼、草鱼、鲥鱼、鳊鱼、鳜鱼、鲇鱼、大马哈鱼、鳝鱼等。咸水鱼常食用的有:小黄鱼、大黄鱼、鳓鱼、鲈鱼、鲐鱼、鲅鱼、鳗鱼、加板鱼、鲮鱼、马面鲀鱼、带鱼、比目鱼等。

此外,还有墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、鲨鱼等干制品。

1223.我国四大淡水鱼、四大海水鱼都是哪些鱼?

四大淡水鱼是:青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼。

四大海水鱼是:大黄鱼、小黄鱼、带鱼、墨斗鱼。

1224.蔬菜是怎样分类的?常见品种各有哪些?

按照蔬菜的构造和可食部位可分为:叶菜类、茎菜类、根菜

类、果菜类、花菜类和食用菌类 6 大类。

常见叶菜类有:小白菜、油菜、菠菜、苋菜、大白菜、甘蓝、大葱、韭菜、青蒜、芹菜、香菜、茴香菜、豌豆苗等。

常见茎菜类有:莴笋、土豆、芋头、藕、姜、大蒜、洋葱、竹笋、茭白等。

常见根菜类有:萝卜、胡萝卜、山药等。

常见果菜类有:西红柿、茄子、辣椒、黄瓜、南瓜、冬瓜、丝瓜、毛豆、四季豆、扁豆、豌豆等。

常见花菜类有:黄花菜、韭菜花等。

常见食用菌类有:蘑菇、黑木耳、银耳等。

1225.常用四季蔬菜各有哪些品种?

春季:春韭、豆苗、小萝卜、菠菜、春笋、香椿。

夏季:茄子、黄瓜、扁豆、西红柿、柿子椒、蒜苗。

秋季:黄瓜、菜花、茭白、芹菜、大白菜、冬瓜。

冬季:冬笋、大白菜、胡萝卜、韭黄、蒜黄等。

1226.茭白原产何地? 哪部分供食用?

茭白原产我国江南各地,是一种比较珍贵的蔬菜。

茭白根部有白色匍匐地下茎,初夏和秋天自叶鞘所抱合的中心抽薹,此即供食部分,俗称茭白或茭笋,呈纺锤形。

1227.丝瓜原产何地? 食用丝瓜应选择嫩瓜还是老瓜?

丝瓜原产印度。元朝时传入我国,南北各地均有栽培。

食用丝瓜应选择未成熟时柔嫩的瓜。

1228.土豆原产何地? 什么样的土豆不能食用?

土豆原产南美洲。近百年前由南洋传入我国,目前已普遍栽培,尤以北方为多。

发芽的土豆不能食用。因其芽眼、芽根和变绿、溃烂的地方龙葵素的含量急剧增高,可高出平时含量的 40 至 70 倍,人吃了

这种发芽土豆会中毒。

1229.黄瓜原产何地按形态一般分哪些类型?

黄瓜原产印度。汉朝时传入我国。

黄瓜按形态可分为:刺黄瓜、刺鞭黄瓜、短黄瓜、小黄瓜等5个类型。

1230.西红柿原产何地?有哪些种类?

西红柿原产南美洲秘鲁一带。

西红柿按果形分一般有:圆形、扁圆形、长圆形、尖圆形4种类型;

西红柿按颜色分有:大红、粉红、橙红、黄色4种类型。

1231.茄子原产何地?有哪些种类?

茄子原产亚洲印度,有3000多年的历史。

茄子按果形分有:圆形、灯泡形、长条形3种;

茄子按颜色分有:紫皮、青皮两种。

1232.萝卜原产何地?质量好的萝卜有哪些特征?

萝卜原产我国。各地都有种植,盛产于北方各省。

质量好的萝卜主要特征是:个头均匀,外观周正,皮色美观,外无伤痕,水足脆嫩,味甜适口,无糠心、黑心等病状。

1233.菠菜原产何地?质量好的菠菜有哪些特征?

菠菜原产伊朗。唐朝时传入我国栽培。

质量好的菠菜主要特征是:干净、色绿、不带黄烂叶,不带根须,不出苔,不带穗,没虫眼,没腻虫。

1234.油菜原产何地?有哪几种不同品种?

油菜原产我国南方各省,有悠久的栽培历史。

油菜目前已发展成了白帮油菜、青帮油菜、青白帮油菜和油菜苔4个不同品种。

1235.菜花原产何地?有几种食用方法?

菜花原产欧洲。

菜花是甘蓝的变种。主要食用方法有:拌、炝、腌、泡、烧,以及作配头等。

1236.冬瓜原产何地?其特点和食用方法是什么?

冬瓜别名又叫白瓜或白冬瓜,原产我国南部及印度。

冬瓜的主要特点是:适应性强,食用广泛,质嫩肉厚,味香清淡,消暑解渴等。

冬瓜的主要食用方法有:汆、烧、瓤、熬、炖羊肉,汆丸子,制馅、蜜饯等。

1237.芸豆的主要食用方法是什么?

芸豆南方叫四季豆,北方叫芸豆。别名又叫扁豆、菜豆。

芸豆的主要食用方法有:炝、拌、腌、熬、炖,以及作"配头",还可以制馅以及干制等。

1238.芹菜的主要特征及食用方法是什么?

芹菜叶色深绿,叶柄较长,组织充实,质脆嫩。

芹菜的主要食用方法有:炒、拌、炝、腌,作配料和制馅等。

1239.莴笋的质量要求及食用方法是什么?

莴笋干净整齐,条顺不弯,不折不裂,质地脆嫩,水分充足,无斑无锈。

莴笋的主要食用方法有:炒、汆、拌、蘸酱、腌、酱、泡,以及作各种撬头等。

1240.豌豆的食用方法是什么?

豌豆又叫荷兰豆,主要食用方法有:豌豆苗(嫩梢)可汆、烩等;嫩荚多用于炒和汆汤;青豆粒可炒、汆,以及作配料,还可以制豆沙以及作罐头。

1241.山药哪儿产的最著名?其主要食用方法是什么?

山药以河南沁阳所产的最为著名。其主要食用方法有:与

肉同烧,制作拔丝、蜜汁、蜜焖山药,制泥,作馅料,蘸糖食之等。

1242.盖菜原产何地?主要食用方法有哪些?

盖菜原产我国。

食用时,多用茎柄及嫩心,可炝、拌、烧,也可作汤料和配料等。

1243.洋白菜原产何地?主要食用方法有哪些?

洋白菜原产欧洲地中海沿岸。

食用时,可炒、拌、炝、醋熘,也可作配料、馅食等。

1244.大白菜原产何地?主要食用方法有哪些?

大白菜原产我国。

食用时,可熬、炒、炝、拌、烧、涮、醋溜、辣腌等。

1245.小白菜原产何地?主要食用方法有哪些?

小白菜原产我国。

食用时,可炒、烧,也可作汤料、配料或作馅。

1246.葱头原产何地?主要食用方法有哪些?

葱头原产地中海、伊朗、阿富汗。

食用时,可炒、炖,也可腌制。

1247.蒜苗的主要用途及食用方法是什么?

蒜苗主要用途有三:一为调味,切碎或切丝,撒在菜肴上调色起味;二为作荤、素菜配料,切段炒肉、炒鸡蛋等;三为烫后供制凉菜。

1248.胡萝卜的主要用途及食用方法是什么?

胡萝卜营养极为丰富,是家常食用蔬菜之一,可生可熟,可果可蔬,可去膻味。医用可健脾化滞、治夜盲、高血压等疾病。

食用方法:大都用于腌渍、酱制或刨丝作馅,并多以凉拌、素炒或与牛羊肉同炖,以去膻味;筵席多用作冷盘、热炒的配色或作食品雕刻装饰。

1249.羊肚菌的主要特点是什么？主要产区在何地？

羊肚菌体形似桑枣，性脆色黑黄，形如羊肚，表面带方格皱纹，故称羊肚菌。其本身无鲜味，含有大量铁质等营养成分，适于扒、溜等肴。

羊肚菌多产于浙江、福建、云南、四川、湖南等地。

1250.海蜓的主要特点是什么？主要产区在何地？

海蜓又称海蝘、海燕。其侧面有小黑点眼睛，又有双丁鱼之称。其味清香鲜美，适于夏季用海蜓紫菜冲汤，还可用于烧制菜肴。

海蜓多产于福建、浙江、山东等沿海地区，以福建出产的海蜓为佳。

1251.鸡㙡干的主要特点是什么？主要产区在何地？

鸡㙡干又称鸡松菌，是鲜鸡㙡的干制品。鸡㙡生长在沙地间的白蚁窝上，刚破土时，顶为钝锥形，展开后呈圆锥形，当顶部伞盖纷披时，形状像鸡的羽毛。中央凸起，黑褐或微黄，四周为灰色，呈辐射形状开裂，菌褶稠密、肉厚、白色，老熟时微黄，柄曲扭，具假根。鸡㙡干的营养价值很高，吃法可荤可素，拌食、炒菜，味极鲜美，尤以烧汤为佳。

鸡㙡主产于云南，四川、福建、台湾等省也有少量出产。

1252.笋干的主要特点是什么？主要产区在何地？

笋干是用鲜笋经过水煮、榨压、日晒、烘烤熏制而成。其味淡，硬如竹片，经水发后，能恢复软嫩特色。它是大众化的鲜美干菜。

我国产笋地区很广，但大批量加工笋干的有福建、江西、浙江等省。其中福建所产的数量和质量均居首位。

1253.银耳的主要特点是什么？主要产区在何地？

食用菌中的白木耳，色白如银，故名银耳，是我国特产的珍

贵滋养品。

银耳含有蛋白质、脂肪、糖等。食用时，微有清香，滋味隽美。

银耳主产于四川、贵州、福建、湖南、陕西、安徽、浙江等省。

1254.黑木耳的主要特点是什么？主要产区在何地？

黑木耳是营养丰富的胶质食用菌。其营养价值很高，含有多量蛋白质和多种矿物质及人体必需的主要氨基酸。在医疗上有滋补强壮、精肺益气、清涤胃肠和镇静止痛等功效。

我国黑木耳主要产地有湖北、陕西、四川、广西、黑龙江、云南、吉林等省、自治区。

1255.口蘑的主要特点是什么？主要产区在何地？

口蘑是优质的食用菌，有浓郁的香味，营养十分丰富。主要产于内蒙古草原及河北省张家口一带。

1256.草菇的主要特点是什么？主要产区在何地？

草菇色泽淡黄，菇身粗壮均匀，质嫩，菇伞开展少，不但香味芬芳，鲜嫩味美，而且营养丰富。草菇主产于福建、浙江、广东、广西和江西的南部。其中浙江省的淳安、广元等县产量最多。

1257.香菇的主要特点是什么？主要产区在何地？

香菇是世界著名的食用菌之一。它含有一种特有的香味物质——香菇精，同时还含有桂醇、月桂醇、月桂醛。香菇肉质嫩滑，风味隽美，食用清香爽口。香菇所含的物质对治疗感冒有明显疗效，又有利于血液循环，并可降低血液中的胆固醇。

香菇在我国分布较广，主产于福建、贵州、安徽、江西、浙江、台湾、广东、广西、湖北、湖南、四川、云南等地。

1258.竹荪的主要特点是什么？主要产区何地？

竹荪自然生长于我国西南高原崇山峻岭的竹林中，是稀有的优质食用菌。

竹荪色泽浅黄，质地细软，气味清香。

竹荪主产于四川、贵州、云南，其他省、自治区也有少量发现。

1259.玉兰片的主要特点是什么？主要产区在何地？

玉兰片是冬笋及春笋(即毛笋)加工成的干制品。其色泽玉白、味鲜嫩脆，形状和色泽都很像玉兰花瓣，故称之为“玉兰片”。

玉兰片主产于湖南，广西、江西、贵州等省、自治区也有出产。

1260.发菜的主要特点是什么？主要产区在何地？

发菜又称头发菜，属蓝藻门念珠藻科。干制品色泽乌黑，细长如丝，蜷曲蓬松，形状很像散乱的头发，故此得名。

发菜气味清香。因产量稀少，被人们视为山珍之一。

发菜产于我国西北。宁夏黄河沿岸、甘肃的兰州西北诸地、青海东部为主产区。

1261.燕窝的主要特点是什么？主要产区在何地？

燕窝又叫燕菜，是金丝燕和多种同属燕鸟在沿海岛屿悬崖峭壁的石洞间吐出唾液与羽绒或纤细海藻、柔软植物纤维及未消化的小鱼虾等混凝而筑成的巢窝。

燕窝是食品中的珍品，价格昂贵，其味清雅柔润，对病后虚弱大有补益。

燕窝我国主产东沙、南沙、西沙群岛、海南岛、台湾和福建漳州、泉州等地。

1262.飞龙的主要特点是什么？主要产区在何地？

飞龙学名榛鸡，也有人称它为松鸡。被人们视为禽中之珍品。

飞龙羽毛呈灰褐色，头顶有一束盔毛，颌下有一块红边黑毛，嘴短小，爪细长，胸脯极为发达。其肉雪白细嫩，味道格外鲜

美，而且营养十分丰富，实属罕见佳品。

由于飞龙系罕见之物，目前我国仅在东北的大兴安岭浩瀚的林海中才能猎取到。

1263. 琼脂的主要特点是什么？主要产区在何地？

琼脂是由红藻类石花菜及同属的其他红藻如江篱、麒麟菜等加工制干而成。

琼脂用途广泛，食用可作凉拌菜肴，又能做成各种果味的凉冻糕及软糖辅料等，经济价值很高。

石花菜、江篱、麒麟菜等在我国沿海都有出产。石花菜以山东半岛产量最多，质量亦好。

1264. 海参的主要特点是什么？主要产区在何地？

海参原名沙噀，为海产棘皮动物，是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的珍贵海味品。其色泽润滑光亮，吃口糯而不腻，滋味腴美。

海参在我国沿海各省都有出产。北方辽东半岛产量较多，南海的东沙、中沙、西沙群岛、泗州岛、海南岛等地产量也不少。

1265. 鱼翅的主要特点是什么？主要产区在何地？

鱼翅是海产品中的名贵原料，属"八珍"之一，是由鲨鱼的脊鳍、胸鳍、尾鳍加工干制而成的。

鱼翅营养丰富，能补五脏，长腰力，益气、清痰、开胃，是一种名贵食品。

鱼翅主要产于我国福建、广东、台湾、浙江以及其他沿海地区。

1266. 鱼肚的主要特点是什么？主要产区在何地？

鱼肚系鱼膘（鱼的沉浮器官）干制而成。系我国传统的高档海味食品，上口柔糯润滑，非其他食品所能及，滋味腴美，常被列入高级筵席。

鱼肚主要产于我国沿海及南沙群岛等地。以广东产的“广肚”质量最优，福建、浙江一带所产的“毛常肚”较次于广肚，但也称佳品。

1267.鱼唇的主要特点是什么？主要产区在何地？

鱼唇是用鲨鱼头部唇边软肉和皮干制而成的。其主要特点是滋味鲜嫩、滑软。

鱼唇主要产于福建、浙江、辽宁等省地。

1268.鱼骨的主要特点是什么？主要产区在何地？

鱼骨又叫明骨，是鲨鱼的头颈部软骨经干制加工而成。成品个条均匀，体表完整，色白透明略白黄，身干无血筋，体大无发红发黑色。可以做菜，也可以氽汤，脆嫩清香，以洁白明亮者为上品。

鱼骨主要产于福建、浙江、辽宁等省地。

1269.驼峰的主要特点是什么？主要产区在何地？

驼峰即骆驼背上的峰肉。其主要特点是肉质细腻，丰腴味美，含有大量的蛋白质和脂肪。

驼峰主要产于内蒙古、新疆等省、自治区的沙漠地带。

1270.鱿鱼的质量要求是什么？主要产区在何地？

鱿鱼为海洋性软体动物，营养十分丰富。其质量要求是体形均称，大小均匀，肉体洁净，气味清香，满起白霜，肉板平整。鱿鱼可做爆、炒、烧、烩等菜肴用。

鱿鱼主要产于我国广东、福建、浙江沿海各地，以广东“九龙吊片”和汕头鱿鱼最为著名。

1271.干贝的主要特点是什么？主要产区在何地？

干贝是以江珧扇贝、日月贝等几种贝类的闭壳肌干制而成，它是一种优异的海味珍品。其主要特点是色泽淡黄，略有光泽，肉质细嫩，具有特殊的鲜香味道。干贝可与其他原料配合做菜，

也可单独做菜。

干贝产于渤海至胶州湾沿海地区，以石岛产品质量最佳。

1272.淡菜的主要特点是什么？主要产区在何地？

淡菜系取贻贝煮熟的肉干制而成的。因其加工时不用盐，故称淡菜。

淡菜是我国传统的名贵海味食品。它滋味鲜美，蛋白质含量丰富，对人体有补虚助阳、滋阴去热的作用。

淡菜产于浙江省的舟山群岛、宁波、温州和台州地区，福建产量也不少。

1273.哈士蟆的主要特点是什么？主要产区在何地？

哈士蟆亦称中国林蛙，是名贵的烹饪原料，药用价值也极高，对虚劳咳嗽有特殊的功效。

哈士蟆主产于我国的黑龙江、辽宁、吉林、内蒙古、四川、甘肃、青海、陕西、山西、河南、山东、河北等地。

1274.猴头蘑的主要特点是什么？主要产区在何地？

猴头蘑是我国稀有的野生名贵食用菌。其质脆嫩香醇，鲜美可口，属山珍海味之一。猴头蘑除含丰富的蛋白质、核黄素、烟酸等营养成分外，还含有多肽及多糖类和人体需要的多种维生素，有增强细胞活力、滋补机体等功效。

在我国东北、华北和西南地区都有野生的猴头蘑，以黑龙江省的小兴安岭和完达山中出产最多。

1275.鲍鱼的主要特点什么？主要产区在何地？

鲍鱼非鱼，属贝类，色泽淡黄，呈半透明状，微有香气。鲍鱼肉质嫩滑，滋味鲜美，非其他海产品所能比拟，历来有“海味之冠”称誉。

鲍鱼在我国沿海都有分布。主产于辽宁、山东、广东等省。

1276.鹿筋的主要特点是什么？主要产区在何地？

鹿筋即梅花鹿脚上抽出的筋，质地柔软，富含胶元蛋白，有补筋骨益气力之功效。

鹿筋主要产于东北吉林省。

1277.熊掌的主要特点是什么？主要产区在何地？

熊掌就是熊的脚掌，又称熊蹯。富滋补作用，是山珍之一。

熊前掌侧形小，出肉率低，掌花较明显，臊味小，比后掌质优；后掌长而大，出肉率虽高但臊味较重。

熊掌主产于我国东北大小兴安岭地区。

1278.海蜇皮的主要特点是什么？主要产区在何地？

海蜇皮是用海产水母的伞盖加工而成的。其片大色白，适于凉拌食用，鲜嫩可口，是酒席中必备之菜。

海蜇产于我国沿海各省。

1279.海带的主要特点是什么？主要产区在何地？

海带，其形如带，呈浓黑绿色或浓褐色。海带含碘量丰富，既可以食用，又有清凉解热、降低血压的辅助治疗作用。

海带主产于辽东半岛和山东半岛。

1280.紫菜的主要特点是什么？主要产区在何地？

紫菜属红藻门红毛菜科的海藻。色泽浓艳、滋味鲜美、食法简便、营养丰富。常食有助于降低血压、治疗甲状腺炎和脚气病等，是一种很有发展前途的海藻食品。

紫菜主产于福建、浙江、山东、辽宁、广东等地。

1281.榨菜的主要特点是什么？主要产区在何地？

榨菜是利用圆茎形茎用芥菜的菜头，经独特的工艺处理，配以传统的保健辅料，加工成为半干态的发酵性腌制品的。榨菜质地嫩、脆，具有鲜嫩、清香、美味可口的特殊风味，能刺激味觉，增进食欲，是深受人们喜爱的佐食品。

榨菜产区目前正在发展，江西、安徽、江苏、湖南、湖北、福

建、广东以及台湾等省都有出产，但以四川、浙江和上海郊区为多。

1282.黄花菜的主要特点是什么？主要产区在何地？

黄花菜是鲜黄花的花蕾干制而成的。具有味香、嫩、鲜、糯的风味，维生素及矿物质含量丰富。现代医学确认它对消炎、清热、止血、利尿、通乳、健胃等有辅疗作用，对明目、安神有一定功效。

我国黄花菜产地很广，以湖南、江苏两省为主要产地，产量以湖南最多，质量以江苏宿迁的为最好。

1283.粉丝的主要特点是什么？主要产区在何地？

粉丝是以豆类或薯类为主要原料，或兼以玉米、高粱，提取其淀粉加工而成。用绿豆为原料制成的粉丝，形如银丝，透明白亮，颇受国内外各界人士欢迎。

粉丝生产在全国分布面很广，其中以山东、浙江、江苏、四川、河南、安徽、湖南、湖北、贵州、河北、北京、上海等省、直辖市生产比较集中。

1284.肉燕皮是哪儿的特产？怎样制作的？其主要特点是什么？

肉燕皮简称燕皮，是一种特殊的馄饨皮。肉燕皮是福建省的著名特产。

制作肉燕皮是选用新鲜瘦猪肉，剔除肥膘、肉筋和肉膜，切成薄片细条，用特制棒槌把它敲成肉酱，加入楠草汁，以精白淀粉搅匀，捏成粉团，然后放在板上，用木棍把粉团滚压成薄片，敷上一层薄薄的山芋粉，折叠晾干，即为肉燕皮。

肉燕皮是一种珍贵的礼品，其主要特点是：选料考究，加工精细，产品色泽洁白，皮薄完整，不易破裂，味甚鲜美。

1285.干粉皮的主要特点是什么？主要产区在何地？

干粉皮是湿粉皮经晾晒或烘干而成的。其主要特点是:圆形,直径约30厘米,片薄,色白透明,韧性强;既可做汤、菜配料,也可胀发后作凉菜拌食,软滑可口。夏季销售尤多。优质干粉皮还出口外销,受到国际市场的欢迎。

干粉皮主产于天津、河北、山东、安徽、河南等省市、直辖市。四川、湖北、湖南、广东、江西、浙江、江苏等省、自治区也有生产。以河北省邯郸地区生产的干粉皮品质最优。

1286.腐竹的主要特点及用途是什么?

腐竹黄亮光泽,醇香酥脆。可配制多种菜肴及凉菜。

1287.面筋的主要特点及用途是什么?

面筋具有营养滋补之功效,易于贮存。食用有肉感,可配制成各种菜肴及汤类。

1288.豆腐的主要特点及用途是什么?

豆腐细嫩可口,风味鲜美,无异味,无杂质。可凉食拌吃,可热食炒吃,并可配制多种菜肴和汤类。

1289.我国的蛋品品种一般分为哪几大类?

我国蛋品的品种一般分为鲜蛋、再制蛋、蛋制品3大类。

1290.什么是鲜蛋?主要有哪些品种?

没有经过加工再制的蛋品统称为鲜蛋。不过,按其含意来解释应为新鲜的蛋品(未经冷冻的蛋品)方为鲜蛋。

鲜蛋的主要品种有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋,近年来,鸽蛋和鹌鹑蛋的生产也发展很快。

1291.什么是再制蛋?主要有哪些品种?

经过盐、碱、糟、卤、炸制的鲜蛋,蛋形不起变化为再制蛋。

再制蛋的主要品种有皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、虎皮蛋等。

1292.什么是蛋制品?主要有哪些品种?

鲜蛋经过除壳、冷冻、干燥、添加防腐剂后,改变了蛋形的蛋品为蛋制品。

蛋制品主要有冰蛋、干蛋(蛋粉和蛋白片)、湿蛋(有盐湿蛋黄、无盐湿蛋黄和蜜蛋黄)等。

1293.凭经验鉴别蛋品质量有哪几种方法?

凭经验鉴别蛋品质量有:看、听、嗅、照4种方法。

1294.怎样用看的方法来鉴别蛋品的质量?

看:就是看蛋壳颜色是否新鲜、洁净,有无破损和其他异样。

蛋壳颜色不正,无光泽,有霉类为不新鲜的蛋。

蛋壳粗糙、色淡是出汗蛋。

蛋壳一面现白色,一面现红疤或黑疤是粘壳蛋。

壳上有小灰黑点和块或呈石灰粉末的是霉蛋。

壳色深浅不匀或有大理石花纹的是水湿蛋。

蛋壳呈均匀红色的是薄壳蛋。

蛋较小而又略尖,蛋壳呈深绿色,并有石灰斑点的是野鸭蛋。

蛋壳表面有成块形的淡黄痕迹的是洗白蛋。

1295.怎样用听的方法来鉴别蛋品的质量?

听:就是从敲击蛋壳发出的声音辨别有无裂损、变质和蛋壳的厚薄程度。

将两枚蛋捏在手中轻轻相碰,或用右手食指的指甲轻轻敲击蛋壳,新鲜的蛋发音坚实,好似碰砖发出的响声。若发出嘶哑的声音为裂纹蛋。声音尖脆,发出“叮叮”响的是钢壳蛋。

敲击蛋的大头,有空洞声的是空心蛋。

用大拇指的指甲竖立在壳上推过去,发出“吱吱”响声的是雨淋蛋。

1296.怎样用嗅的方法来鉴别蛋品的质量?

嗅:就是嗅闻蛋有无异味。

新鲜鸭蛋嗅闻应有一种鸭腥气。

新鲜鸡蛋嗅闻应无异味。

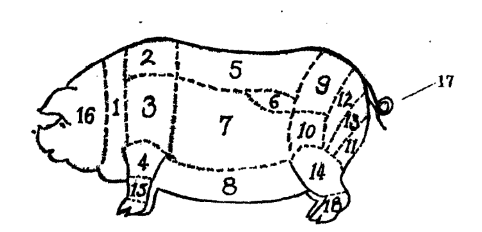
蛋壳有霉气或臭气的是霉蛋或坏蛋。

有气油、农药等异味的是污染蛋。

1297. 怎样用照的方法来鉴别蛋品的质量?

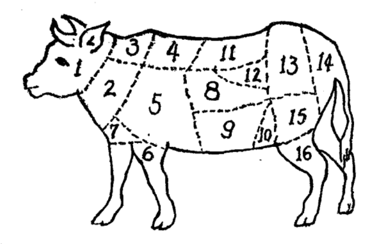
照：就是对有疑问的蛋，用左手拿起，放在用右手做成的筒形口上，对着日光照看，进一步辨别蛋的内容物变化情况，确定它的品质。

1298. 猪肉是怎样分档的？按图号标出各部名称？



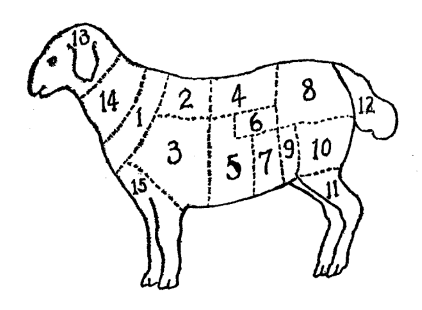
1. 血脖 2. 上脑 3. 夹板肉 4. 前肘 5. 通脊 6. 里脊 7. 腰排 8. 奶脯 9. 三岔 10. 拳头肉 11. 蝴蝶肉 12. 底板 13. 黄瓜肉 14. 后肘 15. 前爪 16. 猪头 17. 猪尾 18. 后爪。

1299. 牛肉是怎样分档的？按图号标出各部名称？



1.牛头 2.脖肉 3.短脑 4.上脑 5.哈力巴 6.前腱 7.胸口 8.肋条 9.腩腹 10.揣窝 11.外脊 12.里脊 13.三叉 14.尾根 15.仔盖 16.后腱。

1300.羊肉是怎样分档的？按图号标出各部名称？



1.脖肉 2.上脑 3.前腿 4.外脊 5.肋条 6.里脊 7.腰窝 8.三岔 9.磨档 10.内腱 11.下腱 12.羊尾 13.羊头 14.脖颈 15.胸口。

1301.怎样鉴别肉的新鲜度？

①用眼睛观察肉的外观，新鲜肉色泽鲜红、有光泽，带一层微干的薄膜；

②用手轻轻按压肌肉，不发粘，能立即复原为好；

③闻闻肉有没有其他异味，没有异味为好。

上述3个步骤，是最简易的鉴别肉的新鲜度的方法。

1302.普通鸡主要有哪些品种？各有什么特点？

普通鸡多为农村散养的鸡，一般是被淘汰的产蛋鸡。由于鸡的品种混杂，因而普通鸡的种类规格不一。来亨鸡、澳洲黑

鸡、芦花鸡、狼山鸡、油鸡等,它们的主要特点是:

来亨鸡:个儿较小,体型较长,生长快,毛色纯白,鸡冠发达,并呈玫瑰色。

澳洲黑鸡:个儿大,毛色油黑发亮,嘴、腿黑色,冠鲜红色,肉质丰满。

芦花鸡:个儿大,体型椭圆,生长快。肉丰满,肉质好,毛色呈黑白相间的斑纹,故名芦花鸡。

狼山鸡:体高腿长,腿部肌肉发达,肉质细嫩,毛色黑亮。

油鸡:毛色有黄色与红褐色之分,属于蛋肉兼用品种,其特点是脚上长毛。

1303.肉鸡与普通鸡的主要区别是什么?

肉鸡是专供肉食的鸡,饲养时间短,生长快,肉多而嫩,但味道不及普通鸡肉。普通鸡多为淘汰的产蛋鸡,由于鸡龄较长,其肉不及肉鸡丰满,肉质也比较老。另外,宰后的肉鸡皮色白,洁净,较普通鸡的皮色美观。

1304.鸭的种类怎样划分?常见的优良鸭种有哪些?特点是什么?

鸭的品种分为肉用、蛋用、肉蛋兼用 3 种类型。

常见的优良鸭种有:北京填鸭、南京麻鸭等。

北京鸭是著名的肉鸭,具有体大、肉多,肥嫩、鲜美的特点。

麻鸭具有肉嫩细、滋润肥香的特点。

1305.鹅的主要品种有哪些?适于怎样烹制?

鹅的主要品种分大、小型两种。大型鹅以广东潮州狮头鹅为最名贵;小型鹅有太湖鹅、湖南溆浦鹅、安徽的雁鹅、浙江的奉化鹅为优质品种。

鹅的肉质虽比鸡、鸭粗糙,但仍是烹制菜肴的佳品。适于炒、炸、卤、蒸、炖、熬等方法烹制。

1306.常用的野禽有哪些？主要特点是什么？

野禽种类很多，常用的有：

①鸽类：有家鸽、岩鸽、原鸽。特点是肉质鲜美。

②斑鸠：其特点是体型似鸽，肉质鲜嫩。

③鹌鹑：其特点是体型小，肉味甚佳。

④松鸡：是禽中珍品，特点是肉细而嫩，营养丰富。

⑤野鸡、鸭：其特点是鲜味较浓。

1307.怎样鉴别鱼是否新鲜？

鉴别鱼肉新鲜度，一般采用眼看、手摸、鼻闻的方法。可从鱼的下列现象鉴别新鲜与否。

嘴：鲜鱼嘴内清洁无污物，不发粘。

眼：鲜鱼眼稍凸，黑白眼球分明，眼面发亮无白蒙。

鳃盖：鲜鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉较紧，不易抠开。

鳃片：鲜鱼鳃片鲜红，清洁无异味。

鳞片：鲜鱼鳞片紧附鱼体，不易掉鳞，有光泽。

体面粘液：鲜鱼体面有一层清洁、透明、略有腥味的液层。

肚子：鲜鱼肚紧不涨气，无破裂，色泽正常，不发绿。

鱼肉：鲜鱼体肉发硬，有弹性，手拿鱼体略有弯曲。

1308.怎样识别大黄鱼？大黄鱼适于哪些方法烹调？

大黄鱼俗称大鲜，又名大王鱼。大黄鱼体形扁长，体色金黄，头部和眼睛较大，尾柄较低，鳞片紧而较小，嘴部略圆。

大黄鱼适合做烧、溜、干炸等菜肴。

1309.怎样识别小黄鱼？小黄鱼适于哪些方法烹调？

小黄鱼体形虽与大黄鱼极似，但体背较高，头部较长，嘴部略尖，眼睛较小，尾柄也较高。

小黄鱼适合做烧、溜、干炒等菜肴。

1310.带鱼的主要特征是什么？带鱼适于哪些方法烹调？

带鱼体细长而侧扁，呈带形，体表呈光亮的银灰色，无鳞片，头窄长，口大，牙尖，眼大位高。

带鱼适宜做红烧、干炸、烹、煎、清蒸等菜肴。

1311.怎样识别平鱼？平鱼适于哪些方法烹调？

平鱼全身呈扁圆形，长达40厘米，银灰色，头小嘴圆，牙细，成鱼腹鳍消失，有小细鳞。平鱼适于做红烧、干烧、清蒸、干炸等菜肴。

1312.怎样识别鳓鱼(鲙鱼)？鳓鱼适于哪些方法烹调？

鳓鱼的脊背薄，臀鳍较大，全身呈银白色，嘴部上噘。鳓鱼用来清蒸最好，也可干烧、红烧、酱汁、白炖或汆汤。

1313.怎样识别鲥鱼？鲥鱼适于哪些方法烹调？

鲥鱼的脊背较厚，臀鳍较小，背部呈灰黑色，腹部呈白色，嘴部不上噘。此鱼以清蒸、清炖为最好，也可红烧。

1314.怎样识别黄钻鱼？黄钻鱼适于哪些方法烹调？

黄钻鱼亦称鳡鱼。鱼体呈亚圆筒形，大者长达1米多，重量可达50千克，青黑色，吻尖长，口大而呈喙状，眼小，性凶猛，捕食各种鱼类，为淡水养殖业的害鱼。黄钻鱼适于红烧，或加工成鱼片烹制，或制鱼丸。

1315.怎样识别鲤鱼？鲤鱼适于哪些方法烹调？

鲤鱼别名繁多、叫法各异，有拐子、桃花春、青马、元驹、白骐、朱沙鲤子、红毛鲤子等叫法。鲤鱼鱼体为纺锤形而侧扁，体色带有金属光泽，上深下浅，腹部圆，头阔，眼高而小，口部有一对小须，有胸鳍、背鳍、臀鳍各一对，臀部短，尾鳍呈叉形，鳞片较大。鲤鱼适于用干烧、红烧、清蒸等方法烹制菜肴。

1316.青鱼有哪些特征？青鱼适于哪些方法烹调？

青鱼体长而略呈圆筒形，稍侧扁，体光滑，色棕黑，腹部色浅，肉白，刺少，口内无齿，只有咽齿一行，尾鳍呈叉形。青鱼一

般适用于用清蒸、红烧或溜制菜肴。

1317.怎样识别鲫鱼？鲫鱼适于哪些方法烹调？

鲫鱼又叫鲋鱼。鲫鱼鱼体宽扁，形长圆，嘴稍尖无须，体色墨灰，腹部微黄，背部突起呈弓形，鳞小，刺多，靠鳃部有一块铁鳞，腥气较大应去掉。鲫鱼一般适用于干烧、酥㸆、氽汤、清蒸等方法烹制菜肴。

1318.怎样识别鳜鱼？鳜鱼适于哪些方法烹调？

鳜鱼，体型侧扁，口大头小，下颌突出，背部隆起，为青果绿色带有金属样光泽，全身有不规则的黑色花斑，鳞小、刺细，鱼鳍上有刺，含有毒性。肉质细嫩，味道鲜美，是高级筵席上的佳品。鳜鱼一般适于红烧、干烧、清蒸等方法烹制菜肴，以红烧为最佳。

1319.怎样识别鲢鱼？鲢鱼适于哪些方法烹调？

鲢鱼又名白鲢。体型侧扁而高，腹部尖扁，头大，眼小而低，鳞细，侧线下弯，背为灰色，腹为银白色，鳍为灰色，肉质肥美。鲢鱼一般适于烧、炖、熬等方法制作菜肴。

1320.怎样识别草鱼？草鱼适于哪些方法烹调？

草鱼体型与青鱼相似，嘴部稍圆，无须，眼小，体色茶黄，背部深绿，头背较平，鳞片粗而发黑。肉色白、细嫩，有弹性。草鱼一般适于红烧、清炖、清蒸，也可加工成片、块烹制，著名的西湖醋鱼就是用草鱼烹制的。

1321.怎样识别鳙鱼？鳙鱼适于哪些方法烹调？

鳙鱼的别名是花鲢、黑鲢、胖头。鳙鱼头部较大，为体长的1/3，眼小而低，口大而斜，肚宽背厚，肉嫩，刺细而多。

鳙鱼一般适于用烧、炖、熬等方法制作菜肴。

1322.什么鱼适合做鱼片？

做鱼片以鲮鱼切片较佳。鲮鱼肉多刺少、细嫩、味薄，易切片。另外，用鲤鱼等也可做鱼片。

1323. 什么鱼适合做鱼丸子?

做鱼丸子以黄钻鱼较佳。黄钻鱼是大型上等食用鱼类,鱼体肉质鲜嫩,较适于做鱼丸子或鱼片。另外,偏口鱼、巴鱼和鳗鱼也可做鱼丸子或者制馅。

1324. 什么鱼适合汆汤?

汆汤以鲫鱼味道为佳。鲫鱼肉质嫩,营养价值高,特别适合病人、老人和产妇食用。除鲫鱼外,红头鱼、绿翅鱼等也可汆汤,但味道不如鲫鱼鲜美。

1325. 甲鱼的主要功用是什么? 怎样食用?

甲鱼又名元鱼、水鱼。其肉质细嫩、味肥厚,营养价值很高,有滋补气血的功能。食用上,一般常以红烧、清蒸等方法烹制菜肴。

1326. 鳝鱼的主要特征是什么? 适于哪些方法烹制?

鳝鱼又名长鱼。鳝鱼头粗尾细,各部鳍不发达,全身仅一根大刺,肉嫩味美。鳝鱼可清炖、清炒、酥制等。

1327. 海蟹的主要特征是什么? 适于怎样烹制?

海蟹体型壳盖呈枣核形,头部有两只大螯,有 8 只脚,每只重约 250～500 克,肉色白而鲜嫩。海蟹适宜煮、炸、酒醉、腌渍等。

1328. 螃蟹的种类有哪些? 主要特征是什么?

螃蟹又名毛蟹。分乃蟹、江蟹、湖蟹 3 种。

螃解的主要特征是:蟹壳略呈圆形,蟹有绒毛,味道鲜美,营养丰富。

1329. 对虾的主要特点是什么? 对虾适于哪些方法烹调?

对虾又名明虾、闽虾,是个体较大的一种海产虾类。鲜对虾色青白,皮亮,身硬,不活头,全尾。按规格 3 对半重 500 元为对虾,3 对半不到 500 克者为虾千。对虾适于炒、卤、烹、炸或做

馅。

1330.葱的主要食用方法及其作用是什么?

由于葱的表皮细胞中含有大量的挥发油,叫“葱蒜辣素”,有香辣味。因经可以调味,并可压腥,是重要的鲜菜调料。其食用方法及作用有:

烧菜:如烧鱼类,加葱压腥提味;

汤菜:如做肉片汤等,加点葱可增加葱香味道;

炒菜:如炒鸡蛋、炒肉片等,加点葱别有风味;

拌馅:如做肉馅等,加点葱调味,会更加鲜美。

生食:如生葱蘸甜面酱作为吃饼、馒头、烤鸭等的佐料别具风味;

做饼:如做葱油大饼、葱油酥饼等。

1331.大蒜的主要食用方法及其作用是什么?

大蒜全身都含有挥发性的大蒜素,具有特殊的蒜辣气味,因而它有调味作用,其食用方法及作用有:

拌凉菜:蒜头捣成蒜泥拌凉菜,或做蒜泥白肉等,具有特殊的蒜香风味;

烧菜:如烧鱼类,放点蒜可压腥增味;

炒菜:炒肉时,放点蒜片或蒜叶、蒜苔,可增加蒜香味道;

拌馅:如面馅中加点蒜泥,增加蒜味,使面馅更为可口。

1332.辣椒的主要食用方法及其作用是什么?

辣椒的果实含有辣椒素,是一种挥发油,它刺激口腔中的味神经和痛觉神经使人感到特殊的辛辣味道。作为辣味调味品,其食用方法及作用有:

带辣味的炒菜:如炒肉丝、片、丁中放点辣椒丝或块,素炒土豆丝、白菜等也可放点辣椒调味。

带辣味的汤菜:如用辣椒加姜、醋、蛋花等做成的酸辣汤,有

调味、开胃的作用。

调味压腥：如红烧各种鱼类，放点辣椒，不仅调味，而且可以压腥；

调味增色：在炒菜中放点鲜红椒，既调味又有增加菜肴色泽的作用。

1333.生姜的主要食用方法及其作用是什么?

姜含有挥发性的姜油酮、姜油酚和姜油素等成分，具有独特的辛辣气味。其食用方法及作用有：

炒菜：如炒肉丝、肉片中放点姜可增味；

汤菜：如炖肉汤放点姜调味开胃；

蒸菜：如蒸鲜鱼放点姜提味；

烧菜：如烧鱼类，放点姜可以压腥提味；

味碟：用姜汁加醋、酱油、香油等作味碟，蘸比较油腻或带腥味的荤菜；

凉拌菜：多种凉拌菜中都用姜加辣椒、花椒、味精、香油等配成麻、辣、鲜美可口的复合味。

1334.香菜的主要食用方法及其作用是什么?

香菜，也叫芫荽。芫荽的叶和种子含挥发性的芫荽油，有香气。因此，香菜有调味、去腥臭和增进食欲的作用。在炒、爆、烧、蒸、炖各种牛羊肉菜时加点香菜，可以压腥增味；在凉拌萝卜等素菜及凉拌猪内脏菜中，放点香菜可以增味。

1335.香椿的主要食用方法及其作用是什么?

香椿的嫩芽、嫩叶是植物生长的旺盛部分，营养特别丰富，是色、香、味均佳，而又富有春意的调味珍品。其主要食法及作用是：香椿炒蛋、炒肉；放入凉拌菜内提味增色，做春卷心的配料等。

1336.味精源于何时何地为何人所发明?

"味精"原名"味之素"。于 1908 年源于日本。是东京帝国大学化学教授池田菊苗所发明。一天,他很晚才回家,饥饿使他狼吞虎咽地吃着妻子为他准备的菜肴,忽然觉着今天的汤有股特殊的鲜味,他用小勺在碗中搅动,发现汤里有海带丝和黄瓜片。……莫非"海带里有奥妙?"于是,他对海带进行了详细的化学分析,发现海带含有谷氨酸钠,并从中提炼出此种物质。正是谷氨酸钠大大提高了菜肴的鲜味。于是,便将其定名为"味之素",并获得了专利权。很快,便在全球风行起来。"味精",是中国译名。

1337.味精的主要功用是什么?

味精是一种具有鱼、肉鲜味的调味品,对人体虽然没有直接的营养价值,但由于它能增加食品的鲜味,故引起食欲,有助于提高人体对食物的消化率。

谷氨酸对人有保护肝脏、调节精神系统的功能,可改进与维持脑机能,降低血液中氨的含量等。谷氨酸参与脑蛋白质和碳水化合物的代谢,促进氧化过程,是脑组织代谢作用较为活跃的成分。

1338.使用味精应注意哪些问题?

味精虽然与糖精、香精同样叫"精",但其原料生产完全不同。糖精与香精是化学合成的产品,食用过多对人体健康有害无益。而味精是淀粉发酵的产品,食用后不会有副作用。

味精在高温 160℃以上,会分解为焦谷氨酸(即脱水谷氨酸钠),不但没有鲜味,而且还会产生轻微的毒素。所以,味精不宜在汤、菜中煮;据试验,在 80℃左右汤水中,味精溶解度最好,呈味也最佳。

味精在酸性中不易溶解,酸性越大,溶解度越低,鲜味则越差。因此,吃味精时最好不要加醋。

味精用水稀释3000倍仍可感到鲜味。根据味精的这种特点,使用量不需要很多就能达到增加菜肴鲜味的目的。

1339.食糖源于何方?是怎样产生的?

食糖源于我国,其始祖是麦芽糖。

远古时代,我国祖先已学会在大米、玉米、大麦及薯类发芽时,把其中的淀粉加水分解而得到糖。凡是含有淀粉的作物,均可作为这种糖的"原料",而以大麦中提炼的最多,味道最好,故称"麦芽糖"。到后汉时期,我国已生产蔗糖和冰糖了。

1340.食糖的主要功用是什么?

食糖是重要的调味品,能增加菜肴的甜味及鲜味,并可以增添制品的色泽,为制作菜肴特别是甜菜品种的主要调味原料。在食品工业上,也为糖果、糕点、饮料生产必不可少的原料之一。

1341.我国的食糖主要产地有哪些?

甘蔗糖多产于我国南方广东、广西、福建、浙江、四川、云南、海南、台湾等省、自治区。

甜菜糖多产于黑龙江、吉林、内蒙古、山西、新疆等地。

1342.目前世界上的酱油大致可分为哪几种?

①沙司 主要由蛋白质水解而成。多见于欧洲。

②鱼露 主要以鱼类为原料制成。多见于亚洲。

③酱油 主要以豆、麦为原料制成。多见于我国及日本等国。

1343.我国的酱油种类是怎样划分的?

①按质量标准分,有特级酱油、高级酱油、一级和二级酱油。

②按花色品种分,有普通酱油、异香味酱油、酱油加工制品等。

A.异香味酱油又分为:辣酱油、虾子酱油、冬菇酱油、味精酱油、无盐酱油、原汁酱油、五香酱油等。

B.加工制品又分为固体酱油、酱油膏、酱油粉等。

1344.酱油的主要功用是什么?

酱没滋味鲜美、醇厚、柔和、咸淡适口,而且有香气,有增进菜肴的色、香、味,刺激食欲的作用,尤其在烧、炒、凉拌菜中使用最多。

1345.酱油的主要食用方法有哪些?

主要食用方法有:

对味碟:以酱油为主,兑入味精、香油等作味碟,用于炖肉、涮羊肉等蘸味食用。

凉拌调味:以酱油为主,加味精再加香油、蒜泥、姜汁等配成复合味,拌和各种凉拌小菜、凉拌拼盘、凉拌肉、凉面等。

浸渍调味:以酱油为主,加糖、醋、香料等浸渍食物,使其味浸入食物内部,如熏鱼、熏鸡,炸后浸入这种调料中。

烹饪调味:许多蒸菜、烧菜、炒菜、汤菜,都可酌加酱油,以取其鲜、香和色泽。

肉馅调味:许多蒸饺、包子的肉馅,用优质酱油调味,以保持特有风味。

调味配色:如凉拌白斩鸡宜用浅色酱油,既调味又保持菜品的本色;有些拼盘或红烧卤菜,用浓色酱油,既调味又取其带酱红的色泽。

1346.醋是怎样发明的?

相传是我国古代酿酒发明家杜康为其起的名字。杜康把酿酒时的酒糟浸在缸里,21天后的酉时,他揭开缸盖,一股醋溜溜、甜滋滋的香味扑鼻而来,吃起缸里的水来味道很好。当时把它叫做"调味浆",为了给这种奇特的物质起个名字,杜康想了很久,最后认为二十一日酉时合起来成为一个"醋"字最好。于是,"调味浆"就改名为"醋"了。

1347.食醋的主要种类有哪些？哪些醋为著名品种？

食醋的主要种类有：老陈醋、陈醋、米醋、熏醋、白醋、香醋等。以山西的老陈醋、江苏的镇江香醋、四川的保宁醋为著名品种。

1348.食醋的主要功用是什么？

食醋主要有调味、保健、去浊、工业四大作用：

①调味：醋酸使人有清凉爽口的感觉，对过于油腻的食物可减少油腻感；对过咸的食物可降低咸味，使咸味柔和；对有腥臭的肉、鱼和动物内脏，可去除腥臭，突出鲜味。

②保健：可消除人体疲劳；有降低血压和预防动脉血管硬化作用；可抑制肠道致病菌的生长；有抑制蛔虫活动之功效；能保护或增进某些食物提供人体的营养素，以醋热熏室内，有预防流感的作用。

③去浊：食醋可擦铜锈，可去污渍，可去水垢，洗衣时滴一点可保持面料的光泽。

④工业：食醋可提取醋酸，用于制造人造纤维、塑料及药品等。

1349.食醋的主要食用方法有哪些？

醋的食用方法很多，主要有下例几种：

姜汁醋：以醋为主，加香油、味精、姜汁，用于凉拌菜、清蒸鱼等。

酸溜菜：以醋加盐、酱油、糖、油等，用于烹制糖醋排骨、糖醋鱼等。

酸辣菜：如做酸辣汤等。

怪味菜：用醋、酱油、花椒、辣椒、糖、味精等复合成怪味，如做怪味鸡等。

浸渍菜：如用醋和糖、酱油侵渍晶头、大蒜等。

对味碟：醋加其它调料作味碟，蘸食物吃。

配制调味品：如制卤汁、沙茶酱等均配有醋。

1350.甜面酱的主要特点是什么？

甜面酱是以面粉经蒸制发酵制成的，其色泽金红，有酱香气和酯香气，滋味醇厚，鲜甜适口，含丰富的营养物质。

1351.甜面酱的主要食用方法有哪些？

甜面酱主要食用方法有：

酱烧菜：如酱烧鸭、酱爆肉等。

葱酱碟：如北京烤鸭、炸蹄膀、炸里脊、香酥鸭子等，都要上葱酱碟作调料。

酱炒菜：如酱炒肉丝。

腌制菜：如酱腌肉等。

酱馅：如杂酱肉馅、酱肉包子等。

1352.豆瓣酱的主要特点是什么？

豆瓣酱色泽红褐，味鲜回甜，酥软化渣，略有辣味及香油味，含有多种氨基酸。其医疗作用可除热、解毒。

1353.豆瓣酱的主要食用方法有哪些？

其食用方法主要有：

炒菜、烧菜：如烧豆瓣鱼、麻婆豆腐等。

粉蒸菜：如川味粉蒸肉要略加豆瓣于蒸粉中。

水煮菜：如川菜中的水煮肉片，要放豆瓣于水煮调料中。

火锅：有的吃火锅用重辣的豆瓣作调料。

1354.豆豉的主要特点是什么？

豆豉味鲜，咸淡适口，回甜化渣，并有特殊的香气，可供多种菜肴应用。在医疗上可解烦热毒、寒热虚劳、调中发汗、通关节、杀腥气。

1355.豆豉的主要食用方法有哪些？

主要食用方法有下列几种：

烧菜：如将豆豉捣碎，用于烧麻辣豆腐等。

凉拌：如将豆豉捣碎，作凉粉的调料。

蒸菜：如豆豉蒸肉等。

煎菜：如生爆盐煎肉、回锅腊肉等，用豆豉作调料。

1356.豆腐乳的主要特点是什么?

腐乳既可佐餐，又可调料。其味鲜、咸淡适口，醇香浓郁，体质细腻柔糯，除直接作菜肴外，并用于调味。有的也兼取红腐乳的色泽，增加菜肴的美感。

1357.豆腐乳的主要食用方法有哪些?

主要食用方法有下列几种：

烧菜：将腐乳碎细或用腐乳卤烧制腐乳肉等。

炒菜：用红腐乳卤烹制炝虾等。

腌菜：用红腐乳卤拌卤灌香肠等。

1358.香辣粉的主要特点是什么？怎样配制?

香辣粉的主要特点是：色泽近似白胡椒粉，香气特浓，辣味适合，可作烹调配料。

配制方法：主料为辣椒干，并配以香辣兼有的生姜干、芳香的花椒、小茴香、芫荽籽、橘皮等作辅助制粉而成。

1359.胡椒粉的主要特点是什么？怎样配制?

黑胡椒粉呈黑褐色，白胡椒粉呈米黄色，质量以白胡椒粉为佳。胡椒粉香气浓郁，入口辛辣，能解除腥膻、增进食欲。

配制方法：用纯质黑或白的胡椒打粉，不加任何辅料制成。

1360.生姜粉的主要特点是什么?

生姜粉是各种混合调味粉的配料之一，香气辛辣。可替代干姜去腥解腥，适用于烹调鲜鱼虾蟹、羊肉等；也可加糖烧煮或用开水泡成生姜茶，饮之有祛寒、发汗、暖胃之功效。

1361.芥末粉的主要特点是什么?怎样配制?

芥末粉呈黄色,味辛辣刺鼻。适用于拌食凉粉或冷热面食,也可蘸食。

配制方法:主料白芥子,并用少量松花粉作填料,用量不超过10%。

1362.花椒粉的主要特点是什么?

花椒粉香气浓郁,上口麻辣涩口。可解膻祛腥、增进食欲。

1363.辣椒粉的主要特点是什么?怎样配制?

辣椒粉色鲜红、质细腻,是加工川、湘食品和榨菜的主要配料。辣椒粉撒、烧、拌、蘸均可。

配制方法:以尖头红辣椒干,辅以少量桂皮混合制成,桂皮总量不得超过1%。

1364.五香粉的主要特点是什么?怎样配制?

五香粉是以芳香为其特色,呈淡可可粉色,麻辣带甜,别有风味。适用于熏制或红烧鱼、肉、腌制荤素食品或面拖食品,香味浓郁持久,有开胃顺气之功效。

配制方法:主料为桂皮、八角,并配以花椒、小茴香、芫荽子、橘皮、甘草等适量芳香植物混合制成。

1365.咖喱粉的主要特点是什么?怎样配制?

咖喱粉色深黄,轻辣重香,为中西名菜的必备调味品,适用广泛。它具有色泽黄亮、芬香隽永的特色,实为调味佳品。

配制方法:以姜黄为主料,配以适量芳香的八角、桂皮、小茴香、芫荽籽、甘草、橘皮、生姜干和辣椒干等打粉制成。若再酌量配用适当比例的玉果、公丁香、砂仁、豆蔻等芳香料,其质量更臻完美,嗅之香气浓郁幽雅。

1366.鲜辣味粉的主要特点是什么?怎样配制?

鲜辣味粉以香、辣、鲜为其特色,适用于汤、菜、面食,有鲜口

增进食欲之功效。

配制方法:用香辣粉配以一定比例的含有80%麸酸钠的味精制成的。

1367.胡辣粉的主要特点是什么?怎样配制?

胡辣粉色淡黄,香气浓烈,辣味较重,闻之易打喷嚏,可作烹调配料,也可拌食面点。

配制方法:胡辣粉是用胡椒和辣椒干配合打粉制成的。

1368.怎样制作花椒盐?

制作花椒盐是服务人员应掌握的一种技能。其方法较为简便:先去除花椒中的杂质,再用小火炒至淡灰色,取出研成细末,再将精盐投入锅中,炒至水分基本蒸发完时取出,与花椒末拌和即成。

1369.怎样制作辣味油?

辣味油的配制应按下列方法进行:

先把油烧至八成热,再将事先备好的葱、姜投入锅中,然后加入切成丝的干辣椒,用小火煎熬,待辣椒呈焦色时,捞出锅中的葱、姜和辣椒丝,这样剩下的油便成辣味油。

1370.虾油是怎样制取的?主要用途是什么?

虾油是以小麻虾为原料,加盐水经过发酵制成的水质调味品。

虾油色泽暗红透明、香味浓、口味鲜,可作涮羊肉、蘸饺子、拌面条、拌凉菜的调味品。

1371.怎样制作咖喱油?

咖喱油是餐厅必备的一种调味品,制作方法是:先把油烧热,加入葱末,煸炒至深黄色时,再加入提前捣好的蒜泥和咖喱粉,一起炒透后,捞出锅中的沉渣,剩下的即成咖喱油。

1372.怎样制作香糟卤?

香糟卤制作稍微复杂一点，其方法步骤是：

先将备好的鲜汤加入盐、葱、姜，烧开后晾凉，然后倒入香糟中并拌匀，再将拌好的香糟汁倒入布袋中，滤出糟卤，最后加入黄酒、味精调拌，即成香糟卤。

1373.怎样制作芥末糊?

制作芥末糊方法很简便，其方法如下：

先将芥末粉用温水和醋调和，再加入植物油和糖拌匀成糊，拌得均匀有光泽后，放入阴凉处 4－6 小时即可使用。

1374.喼汁是用哪些原料制成？主要特点和功用是什么？

喼汁原是国外的一种调味品，19 世纪初传入我国，现在我国南方城市多有生产。

喼汁是用白糖、桂皮、花椒、八角、小茴香、玉果、甘草、生姜、蒜头、荞头、洋葱、丁香、辣椒胚、红糖等为原料，加水熬制多时，取汁液沉淀澄清后装瓶而成的。

喼汁呈褐色，具有独特的香气，味甜、酸、辣。

喼汁主要用于作西菜及少数中菜的调味，也可作拌面条、蘸饺子等调味。

1375.番茄沙司是用哪些原料制成的？主要特点和功用是什么？

番茄沙司主要由番茄酱、砂糖、饴糖、洋葱、红辣椒粉、生姜粉、五香粉、大蒜粉、桂皮、玉果粉、食盐、冰醋酸、色素等原料配制而成。

番茄沙司呈红褐色，酱状，体质细腻，味酸甜而微有香辣味。

番茄沙司主要用于西餐。

第十部分　营养与卫生

1376. 什么是营养学?

营养学是研究食物与人体健康关系的一门科学。

1377. 什么是营养素?

食物中能保证身体生长、发育、维持生理功能和供给人体所需能量的物质叫作营养素。

1378. 营养素通常分几类? 是由哪些主要元素组成的?

营养素通常分糖类、脂肪、蛋白质、维生素、矿物质、水等6大类。这些营养素是由碳、氢、氧、氮、磷、硫、钾、钠、钙、镁、铁等化学元素组成。

1379. 各类营养素主要来源于哪些原料?

糖类:来源于五谷、块根类和块茎类蔬菜以及豆类。

蛋白质:来源于乳类、蛋类、肉类和大豆以及米、麦。

脂肪:来源于动、植物油脂。

维生素:来源于蔬菜、水果、乳、蛋、肝和鱼肝油等。

矿物质:来源于蔬菜、水果、乳类和肉类。

1380. 什么是糖?

糖是由碳、氢、氧三种元素组成,又称碳水化合物。

1381. 什么是单糖?

只含一个糖分子,不能再分解更简单的糖了,故称单糖。单糖是构成双糖、多糖的基本成分,不经消化可直接为人体利用。

1382. 什么是双糖?

是由两个糖分子结合组成,多为结晶体溶解于水,需分解成单糖才能被人体吸收。

1383. 什么是多糖?

是由3个以上糖分子缩合而成的,不溶解于水,没有甜味。

1384.糖类对人体有哪些功益?

糖类对人体主要有以下几点功益:

①可供给热能,维持体温;

②构成人体组织;

③能辅助脂肪的氧化;

④可帮助肝脏的代谢和解毒;

⑤会促进胃肠蠕动和增进消化腺的分泌。

1385.人体每天对糖的需要量多少比较合适?

人体每天都需要消耗能量,糖是人体内最主要的供能物质。据测算:一般轻体力劳动者,每人每天需要糖400~500克;重体力劳动者,每人每天需要500~650克。平均说来,由糖所供给的热量,应占每日所吃食物总热量的60~70%比较合适。

1386.什么是脂肪?

是由脂肪酸和甘油组成。含碳、氢、氧3种元素,而前两个元素占的比重较糖类要多,氧的比重要小。在常温下,液体称为油,所以也叫油脂。脂肪为人体的重要组成部分。

1387.脂肪对人体有哪些功益?

脂肪对人体主要有以下功益:

①贮藏和供给热量;

②保护机体;

③构成组织、细胞;

④促进脂溶性维生素的吸收;

⑤调节生理机能;

⑥增进食欲。

1388.什么是蛋白质?

蛋白质是较复杂的化合物。它是一切生命的基础和人体组织所必需的物质。由碳、氧、氮和硫、磷、铁等元素组成,这些元

素又分别组成不同的氨基酸，再由氨基酸配合成各种不同的蛋白质。

1389. 什么是氨基酸？

氨基酸是一种化学名词。是构成蛋白质的基本物质。氨基酸共有 20 多种，按其营养价值和生理作用分为两大类：一类是动物体本身不能制造，必须由食物供给的，称为“必需氨基酸”；另一类是动物体能够制造或者由其他物质转变而成的，称为“非必需氨基酸”。

1390. 磷在人体中起什么作用？食用哪些食物可以给人体补充磷？

磷和钙都是构成骨骼和牙齿的主要成分，骨骼组织中的磷含量约占肌体中总磷量的 80%。磷还是构成肌体组织中很重要的原料，碳水化合物和脂肪的吸收及中间代谢都需要磷酸化合物作为桥梁。此外，磷酸盐在维持体液酸碱平衡上有缓冲作用，同时还可以调节维生素 D 的代谢作用。

含磷量高的食物有：肉、鱼、蛋、豆类、蔬菜等。

1391. 什么是无机盐？

人体中的各种物质都是由各种元素化合而成的。这些元素称为无机盐。现已发现人体中有无机盐 55 种以上，它们是构成人体不可缺少的物质元素。对调节生理机能，构成机体组织，具有重要作用。

1392. 人体为什么不能缺少维生素？

维生素是食物中的微量有机化合物。人体需要的维生素大部分要依靠食物供给，特别是小孩在生长期更不能缺少。人体缺乏维生素会发生各种疾病，使人体生长发育和健康都受到影响。

1393. 碘在人体中起什么作用？食用哪些食物可以给人体

补充碘?

碘是维持人体正常代谢不可缺少的矿物质。碘的供应不足,不仅会影响人体发育成长,还会发生甲状腺增生,即甲状腺肿大,俗称大脖子病。

为了不使人体形成碘缺乏症,平时饮食中宜适量食用海带、蛤蜊、虾皮、紫菜等。

1394.铁在人体中起什么作用?食用哪些食物可以给人体补充铁?

铁主要存在于血液中,是组成血红素的成分,也是组成肌肉、肝、脾和骨髓的成分。人体血液中的红细胞含有血红蛋白,其功能为携带氧和二氧化碳,把肺吸收的氧运送到全身各种组织,供细胞呼吸,又把细胞产生的二氧化碳运送到肺部排出体外。人体缺铁时则带氧能力减少,造成面色苍白、乏力、头晕而引起贫血症。

铁含量较高的食物有:肝、腰、鸡蛋、瘦肉、蔬菜、香菇、茄子等。

1395.钙在人体中起什么作用?食用哪些食物可以给人体补充钙?

钙是骨骼和牙齿的主要成分,人体中99%的钙存在于骨、齿之中,10%是在体液里。尤以孕妇和儿童需要钙的量最大,儿童缺乏钙就会得软骨病。

食品中以乳品含钙量最丰富,而且易被人体吸收。许多绿叶菜、豆类、豆制品、紫菜、虾皮中也含有丰富的钙质。

1396.维生素A对人体有哪些功益?

①促进体内组织蛋白质的合成,加速生长发育;

②参与眼球内视紫质的合成或再生,维持正常视觉,防止夜盲症;

③维护上皮细胞组织的健康，增加对传染疾病的抵抗力；

④具有防止多种类型上皮肿瘤的发生和发展的作用，人体缺乏维生素A时会增加对化学致癌物的易感性；

⑤促进细胞新生，在生殖上以及血的生成、外伤的治疗上亦有功用。

1397.维生素A来源于哪些原料？

动物性食品中的肝、奶、奶油、蛋黄、鱼肝油等，含有丰富的维生素A。

蔬菜类的菠菜、苜蓿、豌豆苗、扁豆、茄子、白菜，以及胡萝卜、红心甜薯等，水果类的杏、李、葡萄、香蕉、红枣等都含有胡萝卜素。

1398.维生素D对人体有哪些功益？

维生素D有促进肠内钙、磷吸收和骨内钙的沉积的功能。

1399.维生素D来源于哪些原料？

鱼肝油、肝、奶、蛋黄等是含维生素D丰富的食物。

1400.维生素 B_1 对人体有哪些功益？

①可预防和治疗脚气病、多发性神经炎；

②可增进食欲，帮助消化；

③可促进人体发育生长；

④可预防心脏肿大症；

⑤可促进碳水化合物的代谢。

1401.维生素 B_1 来源于哪些原料？

含量最多的是米、麦的皮，胚芽和麦芽。酵母、肝肾、蛋类、豆类、瘦肉、白菜、芹菜、核果等也含量较多。

1402.维生素 B_2 对人体有哪些功益？

参与生物氧化酶体系，可维持机体健康，促进生长发育。

1403.维生素 B_2 来源于哪些原料？

维生素 B_2 主要来源于动物的肝脏、肾脏、心脏以及蛋黄、鳝鱼和奶类。各种新鲜蔬菜、豆类、粗米、粗面，也是重要的来源。

1404.维生素 PP 对人体有哪些功益?

维生素 PP，又叫做烟酸。烟酸在人体内可变成辅酸，与其他酶合作可促进体内的新陈代谢，维护皮肤和神经的健康。人体缺乏烟酸就会产生癞皮病及神经衰弱、腹泻、对称性皮炎等症。

1405.维生素 PP 来源于哪些原料?

在猪肝、牛肉、酵母、腰子、奶、蛋、花生及有色蔬菜中，均含有丰富的维生素 PP。

1406.维生素 C 对人体有哪些功益?

①是构成机体生理氧化还原过程的重要成分；

②参与细胞间质的生成，维持牙齿、骨骼、血管、肌肉正常功能和促进伤口愈合；

③能增加机体抗体的形成，提高白细胞的吞噬作用，增强对疾病的抵抗力；

④具有解毒作用，并能阻断致癌物亚硝胺的形成。

1407.维生素 C 来源于哪些原料?

维生素 C 广泛存在于蔬菜及水果中，尤其是在绿叶蔬菜、酸性水果中更为丰富，如橘子、酸枣、番茄、发芽豆类。

1408.维生素 E 对人体有哪些功益?

维持机体正常的生殖机能和胚胎发育，能延长细胞寿命，有抗氧化作用。

1409.维生素 E 来源于哪些原料?

维生素 E 主要来源于植物油、谷类、蛋类和各种新鲜蔬菜中。

1410.花芽类蔬菜中主要含哪些营养素?

花芽类蔬菜中主要含维生素A、B、C和矿物质等营养素。

1411.叶菜类蔬菜主要含哪些营养素?

叶菜类蔬菜,含淀粉甚少,含纤维素较多,一般含铁、钾和维生素B_1、B_2、C及胡萝卜素等。胡萝卜素在人体的肠粘膜或肝内经过一种酶的作用,可变成维生素A。

1412.根茎类蔬菜主要含哪些营养素?

根茎类蔬菜含淀粉甚多,还有胡萝卜素以及维生素B和C。

1413.荚果类蔬菜主要含哪些营养素?

荚果类蔬菜含维生素C较多,其中以四季豆、豇豆、扁豆、刀豆等含量最多,甚至比苹果的含量还高。荚果类蔬菜含矿物质也较多。

1414.果菜类蔬菜主要含哪些营养素?

果莱类蔬菜含水量最多,番茄含胡萝卜素和维生素B、C均较多,黄瓜和青椒含维生素C相当丰富。

1415.鱼翅中含有哪些营养素?

鱼翅含有蛋白质、脂肪、钙、磷、铁,尤其是蛋白质含量极高。

1416.鱼肚中含有哪些营养素?

鱼肚是高级营养品。所含蛋白质比鱼翅还丰富,但钙、磷、铁的含量比鱼翅少。

1417.海参中含有哪些营养素?

海参是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食品。含有蛋白质和磷、钙、铁等物质。海参还是一种良好的滋补品,有补肾、补血和治溃疡的效用。

1418.干贝中含有哪些营养素?

干贝含有蛋白质、脂肪、糖类、无机盐,并含有微量的琥珀酸等营养素。

1419.干虾仁含有哪些营养素?

干虾仁含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸等营养素。

1420.鱿鱼干含有哪些营养素?

鱿鱼干含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁等营养素。

1421:水产类含有哪些营养素?

水产类食品营养较丰富。鱼类含蛋白质约15%~20%,含脂肪约1~10%。鱼肝脂肪中含极丰富的维生素A、D。鱼肉中含一定量的尼克酸和硫胺素。水产类食品中无机盐含量约为1~2%,主要为钙、磷、钾。

1422.蛋类含有哪些营养素?

蛋类约含蛋白质13~15%,脂肪含量为11~15%,钙、磷、铁等无机盐含量也较高,含有丰富的维生素A、D及核黄素、硫胺素、尼克酸等,含糖量平均为1~3%。

1423.肉类含有哪些营养素?

肉类含蛋白质10~20%。一般瘦猪肉含蛋白质10%~17%,肥猪肉约含2.2%。瘦牛肉含蛋白质20%左右,肥牛肉约含15.1%。瘦羊肉含蛋白质17.3%,肥羊肉含9.3%。鸡肉含蛋白质约20%,鸭肉含16.5%。鹅肉含10.8%,肉类含无机盐1%左右。肌肉组织中硫胺素、核黄素、尼克酸等含量较多。肉类中含糖量很低,平均为1~5%。

1424.炸制菜肴对营养素含量有何影响?

油炸温度高,所以对一切营养素都有不同程度的损失。蛋白质、脂肪可因高温炸焦而受破坏,使营养价值降低。如果烹饪原料在油炸时,外面裹一层糊来保护,就可以防止蛋白质炸焦,从而减少营养素的损失。

1425.熘制菜肴对营养素含量有何影响?

熘制菜肴一般是原料经油炸后再熘,因为食品原料外面裹

有一层糊，在油炸时，因糊受热而成焦脆的外壳，从而保护了营养素少受损失。

1426. 爆制菜肴对营养素含量有何影响？

爆制菜肴由于原料先经蛋清或湿淀粉挂浆拌匀，形成薄膜保护，再下油锅划散成熟，然后沥去油，加配料，快翻，所以营养成分没有什么损失。

1427. 烤制菜肴对营养素含量有何影响？

烤制菜肴由于是采用明火烤制方法，这样，可以使烤制食品中的维生素 A、B、C 受到相当大的损失，也可以使脂肪受损失。另外，直接火烤还会有致癌物质生成，影响健康。不过，一般 3 小时以下的烧烤对其营养素的破坏是有限的。

另一种暗火烤（也叫烘），它对营养素的破坏和影响不大。

1428. 熏制菜肴对营养素含量有何影响？

熏制菜肴会使维生素特别是维生素 C 遭受较大损失，部分脂肪也会因烟熏而受损失。

尽管熏制是用间接热的烟熏，也会有一定致癌物产生。

1429. 煎制菜肴对营养素含量有何影响？

煎制菜肴用油虽少，可是油的热含量大，温度比煮、炖要高，所以对保存维生素不利，但损失不太大；其他营养素亦均无严重损失。

1430. 蒸制菜肴对营养素含量有何影响？

蒸制菜肴对营养素影响和煮制相似，只有部分维生素 B_1、维生素 C 受到破坏，但无机盐则不因蒸制而受损失。

1431. 煮制菜肴对营养素含量有何影响？

煮制菜肴对糖类及蛋白质起部分水解作用，对脂肪则无显著影响。

水煮可使水溶性维生素（B、C）及无机盐钙、磷溶于水中。

1432.炖制菜肴对营养素含量有何影响?

炖制菜肴能使水溶性维生素和无机盐溶于汤中,仅维生素受部分破坏。肌肉蛋白质部分水解,其中的肌凝蛋白、肌肽以及部分被水解的氨基酸等溶于汤中而呈鲜味。

结缔组织受热遭破坏,其部分分解成白明胶溶于汤中,使汤汁具有粘性。

1433.焖制菜肴对营养素含量有何影响?

焖制菜肴能使部分营养素受损失,营养素损失的多少和焖的时间长短有关。时间长则维生素 B_1 和维生素 C 损失大,时间短维生素 B_1 损失则少。

1434.卤制菜肴对营养素含量有何影响?

卤制菜肴可使食品中的维生素和矿物质部分溶于卤汁中,部分遭受损失,水溶性蛋白质也跑到卤汁中,脂肪亦减少一部分。

1435.什么是合理营养?

简而言之,就是全面地提供符合卫生要求的平衡膳食。

1436.什么是平衡膳食?

凡是膳食的质和量都能适应人体的生理、生活和劳动对营养素的需要,就是平衡膳食。

1437.建立平衡膳食应注意哪些问题?

①保证供给人体健康每天应该摄入营养素的数量;

②各种营养成分之间应保持适当比例;

③各种具有不同营养特点的食品在膳食中都应占一定比重;

④膳食要色、香、味等感官性能俱佳,质量好,花样多,能促进食欲和有利于消化吸收;

⑤膳食符合卫生要求,对人体无毒无害。

1438.配菜中如何达到平衡膳食的目的?

在配菜时,应该按照每种原料所含营养素的种类和数量来进行合理选择和科学搭配,使各种烹饪原料在营养上取长补短、相互调剂,这样才能达到改善和提高整个菜肴的营养水平,达到平衡膳食的目的。

1439.筵席配菜从营养卫生角度应注意哪些方面?

筵席配菜从营养角度应注意以下 7 个方面:

①应注重选用多种烹调原料来设计筵席;

②应注重蔬菜、水果在配菜及筵席中的营养作用;

③应注重对易缺乏、易损失及有特殊意义的营养素的配合;

④应注重汤菜、面点和水果在筵席中的作用;

⑤应注重冷盘菜、凉拌菜和雕花食品的饮食卫生;

⑥应注重季节特点及菜肴的烹调配合;

⑦应注重“荤素搭配”的应用。

1440.为什么植物油比动物油营养价值高?

因为植物油所含的不饱和脂肪酸多,容易消化吸收,还含有维生素 E、K 等。含动物性脂肪的牛、羊、猪油,因为所含的饱和脂肪酸多,不易消化吸收,又不含维生素,所以营养价值较低。

1441.含维生素成分多的原料主要有哪些?

①动物性原料中:肝脏、奶、奶油、蛋黄、鱼肝油等。

②植物性原料中:菠菜、蕃茄、茄子、豆芽、白菜、青椒等。

③水果类原料中:杏、李子、葡萄、香蕉、橘子、苹果、白梨等。

1442.维生素对人体的主要功用是什么?

维持人体正常生长、发育,调节生理机能。

1443.醋对营养素起什么作用?

醋对营养素起保护作用。不少维生素怕碱不怕酸,因为酸能保护食物原料中维生素少受氧化。凉拌蔬菜宜提前放醋,烹

调动物性原料亦先放醋，这样可使原料中的钙被醋溶解多一些，从而促进钙在人体内的吸收。

1444."勾芡"对营养素起什么作用？

"勾芡"可以减少营养素的损失，这是因为淀粉中含有谷胱甘肽，其所含的硫氢基(－SH)具有保护维生素C的作用。

1445.营养不足对人体健康有何影响？

若人体对营养素摄取不足，或吸收的不好，则会影响人的健康。儿童、少年会造成发育不良，身体矮小，瘦弱多病，甚至畸形或智力低下。成年人则会出现注意力不易集中，记忆力减退，精神不佳，容易疲劳，抵抗力降低，容易感染疾病，甚至会引起贫血、闭经、浮肿、软骨病、夜盲症等营养缺乏病。营养严重缺乏还会造成死亡。

1446.为什么说营养过剩对人体健康也无好处？

人体营养摄入过多，会使人发胖。肥胖则易引起心血管疾病，如冠心病、高血压或糖尿病等。摄入过量的维生素A或D，会造成维生素过多症，结果使健康受损。

1447.人体摄入过量的维生素A或维生素D是否有好处？

因为维生素A和D仅溶于脂肪，所以，过量摄入会积存于体内，有毒性。

1448.人造奶油与天然奶油哪种含热量高？

人造奶油与天然奶油含热量一样高。

1449.新鲜蔬菜的维生素含量与冷冻蔬菜或罐头蔬菜哪种高？

其营养价值是相同的。

1450.红皮鸡蛋是比白皮鸡蛋的营养价值高吗？

只能说相差无几。因为鸡蛋的颜色是由鸡的品种而决定的。据测定：白皮鸡蛋的蛋白质比红皮鸡蛋高1%左右，而脂肪

的含量却低1%左右，其他营养素的含量也相差不多。故从营养价值来看，白皮蛋与红皮蛋之间是相差无几的。

1451.吃素油是比吃荤油好吗？

应该说各有利弊，混吃为好。吃哪种油，应根据自身情况而异。素油绝大部分为不饱和脂肪酸，人若缺少它会黑瘦，皮肤、粘膜都要失去正常功能；而且肚里的"网油"少了，胃、肾等都要下垂。荤油(主要是猪油)中含的都是饱和脂肪酸，猪油的脂肪很容易被人体中的酶水解，变成甘油三脂等物质，是人体能量的重要来源。

国内外有关专家研究认为：一般偏食荤油易患动脉硬化、冠心病等；而偏食素油也有助长癌细胞生长的作用。故此，为了健康起见，还是吃多种油类为好。

1452.为什么说巧克力糖是高营养食品？

巧克力糖有"三高"(糖分高、蛋白高、脂肪高)。它与其他糖果比较，除了含糖和蛋白质较多以外，特别是脂肪含量很高，一般在30%～35%，有的高达40%，而且巧克力糖中的脂肪大部分是可可脂，其溶点与人体体温接受，易于消化和吸收，能够产生很高的热量。巧克力糖还含有一些维生素，又具有好的香味，能引起食欲。可可原料中还含有微量的可可碱、咖啡因，具有兴奋神经的作用。因此，巧克力糖是一种味美可口，具有较高营养价值的食品。

1453.豆腐和豆浆哪种营养价值高？

经测试：100克豆腐中含蛋白质7.4克、脂肪3.5克、碳水化合物2.7克、钙277毫克、磷57毫克、铁2.1毫克、还有维生素B_1、B_2及尼克酸。其中豆腐所含的蛋白质、脂肪，碳水化合物、钙、磷、维生素B_2、尼克酸，分别比豆浆所含相应的营养成分高68%、1倍、80%、10倍、27%、2倍、1倍；两者的维生素B_1相

同，而铁的含量豆腐比豆浆约低20%。

豆浆在人体中的消化率为90%，而豆腐的消化率达95%以上。由此可见，豆腐的营养价值要比豆浆高。

1454.常吃豆制品为什么宜加食海带？

因为豆制品中含有多种对人体有很大好处的皂角苷，皂角苷既能阻止容易引起动脉硬化和衰老的过氧脂质产生，又可抑制脂肪的吸收，促进脂肪的分解。但是，皂角苷也有不足，它能把体内的碘排出去，因碘是甲状腺的成分之一，如果缺乏碘，甲状腺激素的生成就会减少，从而会引起甲状腺机能亢进病症。所以，常吃豆制品的人，一定要注意多吃些含碘较多的海带，以避免缺碘。

1455.为什么说干酪是一种营养丰富的食品？

干酪经测量含有20～30%的蛋白质，28～48%的脂肪、3.5～7%的矿物质，其中，钙、磷的含量较多，同时还含有多种维生素。尤其值得一提的是，干酪蛋白质的消化率很高，达96～98%，这是一般动物、植物蛋白质所不及的，所以说干酪是一种营养丰富的乳制品。

有人不喜欢食用干酪，认为它有一种不良气味。其实干酪入口咀嚼时滋味鲜美，越嚼越香，吃习惯后就好了。

1456.火腿为什么不宜放在冰箱内贮存？

有人为了使火腿的贮存期长一些，往往将买来的火腿放入冰箱内贮存。其实，这种作法并不妥当。因为火腿在制作过程中是经过腌制的，氯化钠含量较高，冰箱内温度较低，火腿中的水分极易冻结成冰，从而促进了火腿内脂肪的氧化作用，而这种氧化作用又具有自催化性质，使氧化反应的速度大大加快，火腿质量明显下降，因而贮存期反而缩短。

其实，将火腿挂在避光通风的空间里，就可以防止火腿中脂

肪的氧化酸败，从而较长时间的贮存火腿。

1457.放在无霜冰箱内的食品为什么宜加包装？

因为无霜冰箱一般只有一只蒸发器，安装在冷藏室和冷冻室之间，它与一只风扇配套使用，靠风扇将冷风分别送到上方的冷冻室和下方的冷藏室，使室内所藏食品处于一定的低温状态。所以它较一般以自然对流冷却食品的直冷式冰箱而言，两室内风速都较大。由于风速增大，使食品表面与室内空气之间的对流传导加剧，食品内部的水分蒸发量增大，这就叫做食品的干耗。干耗大的食品，往往外观、风味、营养价值都变差。所以，为了防止食品干耗，保持原有的口味和营养，对放在无霜冰箱内的食品宜用塑料袋包装起来。

1458.有的人为何不宜喝鸡汤？

鸡汤虽说是人人皆知的营养丰富食品，但患有心血管硬化、肾功能较差、胃酸过多或胃出血的病人却不宜喝。因为鸡汤中含有一种叫鸡油的蛋白质，食入后只能增加脂肪，对心血管硬化的患者不利；鸡汤中还含有一种水溶性矿物质，不利于肾脏排泄；鸡汤能促进胃酸的分泌，故不利于胃酸过多或胃出血病人饮用。

1459.《食品卫生法》是在什么时间、什么会议上通过的？共分几章、多少条？从何时起执行？

《食品卫生法》是在1982年11月19日全国五届人大第二十五次常务委员会上通过的。

共分9章45条。

于1983年7月1日起在全国执行。

1460.《食品卫生法》中第4条规定的内容是什么？怎样解释其意？

第4条规定“食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，

具有相应的色、香、味等感官性状。"

无毒、无害,是指不造成人的急性和慢性疾病,不构成对人体的危害;营养要求包括各种营养素,还包括该种食品的消化吸收率;感官性状就是食品的感官指标,通过目视、鼻嗅、口尝、手摸去检查食品的色泽、气味、滋味是否正常,有无异物、霉变和腐败变质等现象。

1461.《食品卫生法》中提出的食品生产经营过程必须符合的9项卫生要求是什么?

①保持内外环境整洁,采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫的条件及消除孳生条件的措施,与有毒、有害场所保持规定的距离。

②食品生产经营企业应当有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等厂房或场所。比如冷荤食品要求要有"五专"。

③应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。

④设备布局和工艺流程应当合理,防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染,食品不得接触有毒物、不洁物。

⑤餐具、茶具和盛放直接入口的容器使用前必须洗净、消毒,饮具、用具用后必须洗净,保持清洁。

⑥运输和装卸食品的包装容器、工具、设备和条件必须符合卫生要求,防止食品污染。

⑦直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料;可以防止食品在贮存运输、销售等环节中的污染。

⑧食品生产经营人员应当经常保持个人卫生,生产、销售食品时,必须将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽;销售直接入口食品时,必须使用售货工具。

⑨用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准。

1462.《食品卫生法》中规定禁止生产经营的食品有哪些?

①腐败变质、油质酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性异常,可能对人体健康有害的。

②含有毒、有害物质或被有毒有害物质污染,可能对人体健康有害的。

③含有致病性寄生虫、微生物的、或者微生物毒素含量超过国家限定标准的。

④未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

⑥容器、包装污秽不洁,严重破损或运输工具不洁造成污染的。

⑦掺假、掺杂、伪造,影响营养卫生的。

⑧用非食品原料加工的。

⑨超过保存期限的。

⑩为防病等特殊需要,国务院卫生行政部门或省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的。

⑪含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂、农药(残留)的。

⑫其他不符合食品卫生标准、卫生规定的。

1463.《食品卫生法》中第25条规定的内容是什么?

“食品生产经营人员每年必须进行健康检查;新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查,取得健康证后方可参加工作。”

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有

碍食品卫生的疾病的,不得参加接触直接入口食品的工作。

1464.什么是食品污染?食品污染对人体有哪些影响?

食品污染是指食品中有外来的、有害健康的病原生物、化学物质以及放射性物质。

食品污染可以引起人的急性中毒、慢性中毒、致畸(引起畸胎)、致突变、致癌,或引起某些传染病、寄生虫病等。

1465.什么是食品腐败变质?食品腐败变质对人体健康有哪些影响?

食品腐败变质一般是指在微生物为主的各种因素综合作用下,食品所发生的降低或丧失食用价值的一切变化,如鱼、肉、蛋、禽的腐臭,粮食的毒变,油脂的酸败和蔬菜、水果的腐烂等。

食品腐败变质可降低或丧失食用价值,诱发食物中毒,对人体造成危害。

1466.防止食品腐败变质有哪几种措施?

防止食品腐败变质的措施,主要是设法减弱或消除引起食物腐败变质的各种因素。最有效的措施是减少微生物作用。为此,要求在食品生产、加工、运输、贮存和销售的各个环节中,要保证食品所接触的环境保持清洁卫生,尽可能减少微生物对生物对食品污染的机会,对食品采取抑菌或灭菌的措施,抑制酶活动等办法,以达到防止或延缓食品质量的变化。其措施有:低温防腐、高温灭菌防腐、脱水防腐、提高渗透压防腐、提高氢离子浓度防腐、利用化学添加剂防腐等。

1467.门前"三包"的内容是什么?

包卫生、包绿化、包秩序。

1468.食具卫生消毒法目前常用哪几种?

食具卫生消毒法目前较常用的方法有:煮沸消毒法、蒸汽消毒法、高锰酸钾溶液消毒法、漂白粉溶液消毒法等。

1469.什么是食具卫生煮沸消毒法?

先将碗筷等餐具用温水洗净,并用清水冲干净后,用筐装好,入沸水中煮 15~30 分钟,将筐提起,将碗放在清洁的碗柜里保存备用。

1470.什么是食具卫生蒸汽消毒法?

用密闭的木箱(或以笼屉代替),一端连着汽管,消毒时将洗干净的食具或用具放在木箱里盖严后,打开蒸汽管阀,蒸 15~20 分钟即可取出。

1471.什么是食具卫生漂白粉溶液消毒法?

将用具、餐具洗刷干净,再放入事先 3‰用比例漂白粉配好的温水溶液中,浸泡 5~10 分钟,即可达到消毒目的。

1472.餐具消毒后应怎样保持不再受污染?

餐具消毒后,不得再用抹布去抹,应放置洁净处,用洁布盖好,避免再受污染。

1473.为什么不可滥用洗衣粉洗擦食品和餐具?

用洗衣粉洗擦食品或餐具,很可能有少量洗衣粉残留在食品、餐具上,万一被吞入人体,即使数量十分微小,也会引起毒害。

据实验,洗衣粉能使动物腹泻、体重下降,久之还会造成动作呆滞、脾脏缩小,并可导致癌症的发生。

1474.卫生五四制中的"四定"内容是什么?

环境卫生采取"四定"办法的内容是:定人、定物、定时间、定质量、划片分工,包干负责。

1475.卫生五四制中的"四勤"内容是什么?

个人卫生做到"四勤"的内容是:勤洗手、剪指甲,勤洗澡、理发,勤洗衣服、被褥,勤换工作服。

1476.卫生五四制中的"四不制度"内容是什么?

由原料到成品实行“四不制度”的内容是：采购员不买腐烂变质的原料，保管验收员不收腐烂变质的原料，加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料，营业员（服务员）不卖腐烂变质的食品。

（零售单位：不收进腐烂变质的食品，不出售腐烂变质的食品，不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品。）

1477. 卫生五四制中的“四过关”内容是什么？

五四制中的“四过关”的内容是：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽开水）。

1478. 卫生五四制中的“四隔离”内容是什么？

成品（食物）存放实行“四隔离”的内容是：生与熟隔离，成品与半成品隔离，食品与杂物、药物隔离，食品与天然水隔离。

1479. 卫生制度“五洁、三好、一坚持”的内容是什么？

“五洁”即：食品原料洁，食酒具用具洁，制售操作洁，储存保管洁，店堂环境洁。

“三好”即：宣传教育好，贯彻制度好，个人卫生好。

“一坚持”即：坚持卫生经常化。

1480. 搞好食品卫生，冷荤应做到哪“五专”？

“五专”即：专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。

1481. 出售食品为什么必须用食品夹子？食品夹子怎样定位放置？

出售食品时使用食品夹子，主要是为了食品在传递过程中保持清洁卫生，避免污染，防止疾病和细菌的传播。

食品夹子不能任意放置，要采用定位放置的措施，每次使用完食品夹子，一定要放在消过毒的容器中，如放置在特制的饭盒中等。

1482. 为什么用化纤布洗餐具不好？

因为常用的化学纤维布有涤纶、晴纶、维纶、丙纶、锦纶、氯

纶等几大类。它们都是用化工原料化学方法加工制得的高分子化合物。用这样的废旧布擦洗餐具时，一些难以用肉眼看见的细小纤维容易脱落下来沾附在餐具上。进餐时，这些脱落下来的纤维就可随食物一道进入人们的胃肠道内。这些高分子化合物不容易被消化酶所消化分解，而又容易滞留在胃肠壁的粘膜上。这样，可影响胃肠壁的正常消化吸收功能，而且还对胃肠道产生刺激作用，使之功能紊乱，时间久了，容易诱发胃肠道疾病。

因此，洗餐具时，不要用化学纤维布。

1483.霉变的茶叶为什么不能饮用？

因为发霉变质的茶叶里含有青霉酸、环氯素、黄天精等多种不同结构的霉菌毒素，这些毒素对人体的危害很大。动物试验证明，常吃霉变茶叶水，可使人腹泻、腹痛、头晕，严重者可影响人的脏器。因此，一旦发现茶叶因保管不善而出现霉变，应立即弃之。

1484.为什么没腌透的菜不能吃？

蔬菜中含有硝酸盐，在腌制过程中，由于盐量不足，加上腌制的时间不够，没有腌透，某些还原菌大量繁殖，使蔬菜中的硝酸盐还原成亚硝酸盐。人吃了这种没腌透的菜，亚硝酸盐便随之进入血液，将血液中正常的血红蛋白氧化为高血红蛋白，大大减弱了正常血红蛋白的输氧能力，从而出现体内缺氧，引起亚硝酸盐中毒。

1485.为什么黄豆没有煮透不能吃？

生黄豆含有一种有毒的胰蛋白酶抑制物，它能抑制体内蛋白酶的正常作用，并对胃肠有刺激作用。这种物质需加高温煮熟后才能被破坏，否则食后就会发生恶心、呕吐、腹泻等中毒症状。

1486.黄曲霉素有何危害？怎样预防？

黄曲霉素是目前世界上公认的强致癌物质，长期摄入含黄曲霉素较多的食物，不仅会发生急、慢性中毒，使肝脏纤维变性、出血、坏死，而且能诱发肝癌。

预防黄曲霉素污染食品，根本的措施是防霉。如果发现花生、玉米发霉，应废弃，不准再作食用。

1487.食物中毒分哪几类？

常见的有下面几种：

①细菌性食物中毒；

②真菌性（霉菌）食物中毒；

③有毒动、植物食物中毒；

④化学性食物中毒。

1488.什么是细菌性食物中毒？

细菌性中毒的食品主要是动物性食品（如变质的肉类、鱼类、奶类和蛋类等）和植物性食品（如变质的剩饭、糯米、凉糕等），豆制品、面类发酵食品变质亦可引起食物中毒。

细菌性食物中毒，多发生在气温较高的季节，即5～10月份。其发生的规律往往是：食品被致病细菌污染后，在适宜条件下（如温度、水分等），细菌在食品中大量繁殖，食用前对食品加热不彻底或加热后又受到细菌污染，吃了这样的食品就有可能发生食物中毒。在夏季，肉类表面已经发绿（此肉即受细菌污染），用水洗洗又作为烹调原料，这样很容易引起食物中毒。

1489.细菌性食物中毒产生的原因是什么？

主要是由于食物没有烧熟煮透，或放置时间过长，以及操作中不注意卫生，使病菌大量繁殖产生毒素所致。

1490.什么叫真菌性（霉菌）食物中毒？

食用某些被真菌毒素污染的食物而引起的中毒，叫做真菌性食物中毒。

1491.引起有毒动、植物食物中毒有哪些原因?

这类中毒,多半是由于误食有毒的动、植物食物所致。如吃海豚鱼、发芽土豆等。

1492.引起化学性食物中毒有哪些原因?

由于误食被农药(如含有砷、有机磷、有机氯)以及亚硝酸盐等污染了的食品所致。

1493.什么是锌中毒? 怎样预防?

锌易溶于酸性溶液,醋酸、柠檬酸等对锌的溶解力相当大,溶解后的锌以有机盐的形式存在于食品中,吃了这种食品即可引起锌中毒。

如果用镀锌白铁桶当汤锅使用,用后一定要洗净干燥后放置。如用镀锌白铁桶放有盐的稀汤类品种,时间不宜过久。

1494.什么是鱼类食品引起的组胺中毒?

组胺是蛋白质的分解物,也就是鱼肉中的组氨酸在脱羧梅的作用下,脱去羧基即成组胺和秋刀鱼素。当鱼不新鲜或腐败时(亦即受细菌污染使组氨酸脱羧),所含组胺增高,食用后即可引起组胺中毒。

1495.什么是毒鱼类中毒?

误食有毒鱼或个别鱼类的有毒部位的,引起的中毒性病症以至死亡的,均属于毒鱼类中毒。

1496.毒鱼一般可分哪几类?

毒鱼大致可分为4类:

①肉毒鱼类;

②豚毒鱼类;

③血毒鱼类;

④胆毒鱼类。

1497.为什么食用河豚鱼容易中毒?

河豚鱼中含有一种河豚毒素和河豚酸,这是两种毒性极强的物质,在河豚鱼的卵巢、鱼子、肝脏里含量最多,其次是皮肤、血液、眼睛、鳃中,有的鱼肉里也含有这两种毒素。这两种毒素,化学性质稳定,炒、煮、盐腌、日晒均不能将它破坏。一旦毒素进入人体,能严重毒害人的神经系统,死亡率极高。

1498.为什么吃螃蟹要特别注意加热消毒?

因为螃蟹死后身上的细菌繁殖极快,产生的毒素人吃了之后可以致死。活蟹吃前应洗干净,特别要注意螃蟹尖爪子、毛须和脐等部位。煮的时候一定要煮熟或炸熟再吃,若不熟吃了就有中毒的可能。如果熟螃蟹当日没吃完,次日吃前也需要加热消毒,不然的话也有中毒的可能。

1499.为什么不能食烧焦的鱼、肉?

因为在鱼和肉等黑色的烧焦部分中,含有强烈的致癌物,其强烈的程序超过黄曲霉、丙烯胺等物。所以,不能食烧焦的鱼、肉。

1500.为什么不能吃没炒熟的扁豆?

食用没炒熟的扁豆容易引起中毒。这主要是由于生扁豆里含有一种毒蛋白,具有凝血作用;另外还有皂素,它多在豆的外皮里,是一种破坏红细胞的溶血素,并对胃肠粘膜有强烈的刺激作用。特别是立秋后的扁豆里含这两种毒素最多。如果扁豆烹煮不熟,人食后 1~5 小时就会引起中毒,轻者头晕、头疼,重者恶心、呕吐、腹痛。为预防中毒,吃扁豆时一定要炒熟焖熟。

1501.为什么食用鲜黄花菜容易引起中毒?

在鲜黄花菜中含有秋水仙碱,它进入人体后被氧化成二秋水仙碱,这是一种有很大毒性的物质,能强烈刺激胃肠和呼吸系统。成年人如果一次食入 0.1~0.2 毫克的秋水仙碱(相当于鲜黄花 50~100 克),即会引起中毒,严重者还会使人致死。因此,

鲜黄花菜不宜多吃,吃时,应先将鲜黄花用开水焯一下,再用清水浸泡两小时以上,捞出后甩净水再吃。

1502.吃水果为什么要洗净削皮?

为了预防和消除病虫害,在采摘这前,水果一般都受过农药的喷洒。有些毒性较大的有机磷和有机氯农药(如六六六、敌敌畏等),会由叶片、根部渗入或输送到植物的茎、叶和果实中,特别是果皮中残留的农药量要比果肉多。据化验,苹果皮的滴滴畏残留量比果肉高 32～43 倍。果皮上的农药是很难用水洗掉的。因此,现在提倡吃水果要洗净并削皮。

1503.为什么煮稀饭里加碱不好?

一般人都习惯煮稀饭中加点碱,这样煮出来的稀饭又粘烂又适口。但是碱性很容易破坏稀饭中的维生素 B_1 的营养成分。所以,从营养角度来考虑,煮稀饭时最好不要加碱。

1504.食品中含有的天然毒素有哪些?

食品中含有的天然的毒素有:生黄豆中的胰蛋白酶抑制素,发芽土豆中的茄碱甙,鲜黄花菜中的秋水仙碱,生扁豆中的毒蛋白,苦杏仁中的苦杏仁甙,河豚鱼的生物碱,家畜中的甲状腺等。

1505.酵母菌、霉菌、细菌容易在哪些食品中繁殖生长?

酵母菌容易在酱油、醋、咸菜、啤酒等食品中生长;霉菌适宜在含糖较高的食品中生长,如糕点、面包、卷烟、桃、柑橘等;

细菌适宜在含蛋白质较多的食品上繁殖,如鱼、肉、蛋、禽及其制品。

1506.服务员应怎样把好饭菜上桌前的卫生关?

①观察菜肴的色泽、新鲜程度,嗅闻菜肴的气味,注意有无异常;

②对整鸡、整鸭、整鱼要查看是否忘记开膛,内脏未清理等错漏情况;

③检查菜肴中有无在烹制、传递过程中跌落的灰尘及飞虫等不洁之物。

④检查菜肴卫生，严禁用手翻动或用嘴吹除，必须翻动的要用消过毒的器皿；

⑤对冷菜尤其要注意菜的新鲜程序，不能有变质、变味、发粘等不合卫生的状况；

⑥要注意酱油不能生霉花、出虫，米醋不能变黄、生白膜等。

1507.销售食品应注意哪些卫生事宜？

①禁止用手抓取食品，要使用消毒夹、消毒筷、消毒勺等；

②不准把掉在地上又拣起的食品再出售给顾客；

③端送菜汤最好使用托盘，必须手端时，要注意手指不得接触食物；

④陈列食品必须加罩或置于纱橱内，做到防蝇、防尘；

⑤餐具必须清洗干净和消毒后才能使用；

⑥禁止使用废报纸、有毒塑料薄膜等包装食品。

1508.服务员应注意哪些个人卫生问题？

①养成良好的卫生习惯，上岗前要整饰，脸、手、穿、戴都要洁净；

②要勤洗澡、刮胡须、剪指甲和理发；

③上厕所要脱掉工作服，出厕所要洗手；

④不随地吐痰，不乱扔废纸，不乱放物件；

⑤得了传染性疾病，要及时治疗，不要推托耽搁，病愈前不经医生同意，不得从事服务工作。

第十一部分　饮料与酒水

1509.什么是饮料?

经过加工制作供人饮用的食品即为饮料。

1510.饮料是怎样分类的?

按人们习惯分为含酒精的饮料和非酒精饮料(酒精含量不足1%)两大类。

1511.非酒精饮料主要分为哪些类型?

非酒精饮料主要有:碳酸饮料、果蔬汁饮料、发酵饮料、蛋白饮料、矿泉水饮料、保健饮料、茶类饮料、咖啡可可饮料、固体饮料、其他饮料等类型。

1512.碳酸饮料又分哪些类型?

碳酸饮料分:果汁型、果味型、蔬菜型、可乐型、苏打型、醇香型、花香型等。

1513.果蔬汁类饮料又分哪些种?

果蔬汁类饮料有:浓缩果蔬汁、果蔬汁糖浆、果蔬原汁、高果蔬汁、一般果蔬汁、果味露等。

1514.发酵饮料主要有哪些种?

发酵饮料主要有格瓦斯、麦精露、乳酸饮料等。

1515.蛋白饮料又包括哪些种类?

蛋白饮料包括有:豆奶饮料、植物蛋白饮料、微生物蛋白饮料等。

1516.矿泉水饮料主要指哪些类型?

矿泉水饮料主要指的天然矿泉水及现在出现的人工配制的矿泉水。

1517.保健饮料主要包括哪些类型?

保健饮料主要包括有:滋补饮料、婴儿饮料、抗衰老饮料、运

动员饮料、低热量饮料以及其他航天、潜水专门饮料等。

1518.茶类饮料包括哪些种类?

茶类饮料包括各种发酵茶、半发酵茶、非发酵茶及各种花茶等。

1519.目前国内生产咖啡饮料主要有哪些品种?

主要有下列几种:

清咖啡:又称纯咖啡,呈颗粒状,饮用时需加水煮沸放些糖搅拌均匀。

牛奶咖啡:用咖啡、砂糖、牛奶配制而成的粉制饮料,需经加水煮沸后方能饮用。

速溶咖啡:这是一种新型的咖啡饮料,饮用时不加糖,用沸水冲开即可。

咖啡汁:这是一种用咖啡液和糖浆配制成的液体饮料,用开水冲调后即可饮用。

咖啡茶:用咖啡粉和砂糖制成的块状饮料,每块重 25 克,是冲一杯咖啡的标准量。

1520.固体饮料包括哪些类型?

固体饮料包含各种制成颗粒状、块状、片状的可以冲饮的固体饮料。

1521.哪些饮料属于其他类型饮料?

不属于上述范围的其他饮料,如菊花茶、赤豆汤,以及各种复合饮料,均属这个类型。

1522.世界三大饮料指的是什么?

咖啡、可可和茶被称为世界三大饮料。

1523.咖啡是怎样被人发现才开始食用的?

相传,公元 6 世纪时,在埃塞俄比业的咖法省,一牧羊人在放牧时,偶然发现羊吃了一种果子后,个个欢蹦乱跳,引起了他

的好奇心。于是,他把这种果子煮水喝了一点,果然感到味道清香而且提神,这种果子就是咖啡豆。

1524.主要有哪些地域盛产咖啡?我国何地产咖啡?

拉丁美洲、非洲一些国家,以及亚洲的印度尼西亚,都盛产咖啡,以巴西最负盛名,有"咖啡王国"之称,它的产量约占世界总产量的一半。

1884年咖啡被引种到我国台湾省,1911年引种到海南岛,现在我国广东、海南、广西、云南、福建等省、自治区都有栽种。

1525.咖啡有哪些营养价值和作用?

据分析,咖啡含咖啡因1.2～1.8%,含脂肪10～14%,蛋白质5～8%,还有丰富的碳水化合物、无机盐和多种维生素等。

饮咖啡不仅能解渴,而且还能帮助消化、提神、解除疲劳、促进思考以及防暑等。

1526.怎样保管咖啡粉?

咖啡极易吸湿,保管时要注意防潮,若保管不当,咖啡粉吸湿后不仅香味变差,而且容易发霉变质。

1527.美国人一般习惯怎样饮用咖啡?

他们习惯把咖啡粉用开水泡或煮沸后,放一段时间,让里面不溶的咖啡渣子沉淀下来,再用红吸管将上面的澄清液吸出饮用。

1528.英国人一般习惯怎样饮用咖啡?

他们习惯把咖啡粉包在沙布口袋里,加水烧煮,然后把袋子取出再饮用。

1529.法国人一般习惯怎样饮用咖啡?

他们习惯把煮开的咖啡倒入过滤器中滤好之后饮用。

1530.古巴人一般习惯怎样饮用咖啡?

他们习惯把滤好的咖啡里放很多糖再饮用。

1531. 奥地利人一般习惯怎样饮用咖啡？

他们习惯在杯中先放入白糖和一点生奶油，然后冲入热的浓咖啡，先不搅动，待液面上浮起一些奶油泡，再慢慢地饮用。

1532. 最早饮用可可的是哪国人？

最早采摘野生可可果饮用可可的人，是生活在墨西哥的阿兹蒂克部落的印第安人。16 世纪初，西班牙人在墨西哥看到许多印第安人在喝一种褐色的饮料，好奇地问这是什么？印第安人回答说是“可可”。

1533. 可可的主要产区在哪儿？哪些国家盛产？

非洲和拉丁美洲是可可的主要产区。

科特迪瓦是世界可可的最大生产国，占世界总产量的 30%，巴西占 20%，加纳占 11%，尼日利亚占 8%，喀麦隆占 7%，赤道几内亚、多哥、厄瓜多尔、多米尼加等也是较为盛产可可的国家。

1534. 可可主要含有哪些营养成分？

可可中含有维生素 A、B 及蛋白质、脂肪、磷等，还有少量的糖和兴奋物质(可可碱)。

1535. 可可的主要功用有哪些？

可可营养丰富，其浓醇好似咖啡，但又馥郁胜之；清香犹如茶叶，但又芬芳过之。可可可作饮料，也是制作巧克力的主要原料，在医药上还有强心利尿之功效。

1536. 怎样保管可可粉？

可可粉极易受潮，受潮受热后会发生酸味，潮重则会变霉不能饮用。因此，可可粉应存放在低温干燥处。

1537. 茶叶的故乡在哪国？何地最盛产？

茶叶的故乡在中国。

以浙江、安徽、湖南、福建、四川、云南和台湾等省为主要产

茶区。

1538.茶叶中含有哪些营养素?

据分析:在每500克成品茶内,含胡萝卜素27.3毫克、硫胺素0.35毫克、核黄素6.1毫克、尼克酸23.5毫克、抗坏血酸130毫克。茶中所含植物性蛋白质占干茶重量的1/4。

1539.茶叶对人体有哪些功益?

茶叶对人体利多弊少,其主要功益有如下几点:

①兴奋中枢神经,解除困倦疲劳;

②促进血液循环,防止血管疾病;

③帮助消化去油解腻,减肥美容;

④生津解渴,防暑降温;

⑤利尿解毒,杀菌消炎;

⑥减轻辐射伤害,预防癌症。

1540.茶叶共分几大类?

茶叶分红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、紧压茶(也称边销茶)五大类。

1541."祁红"茶哪儿产的最著名?特点是什么?

"祁红"茶以安徽祁门一带产的最有名。其特点是外形紧细、色泽油润、香气浓冽、味厚甜和,水色澄明亮,是世界名茶。

1542.滇红茶哪儿产的最著名?特点是什么?

"滇红"以云南西双版纳产的品种最好。其主要特点是条索肥壮,金黄色毫尖,滋味浓厚,水色鲜艳带金黄色,在全世界享有盛名。

1543.毛尖茶哪儿产的最著名?特点是什么?

"毛尖"茶是河南省著名的特产,尤以信阳地区的品种最佳,又称信阳"毛尖"。其主要特点是外形紧细、峰苗挺秀、芽叶鲜嫩、汤色清绿、滋味醇厚、香气清远。

1544.乌龙茶哪儿产的最著名？特点是什么？

乌龙茶以福建产的最著名，其中“岩茶”是乌龙茶中之珍品，以武夷山产的为最好；“铁观音”是 乌龙茶中的优良品种，以安溪县产的最佳；“水仙”是乌龙茶中之上品，以崇安、建瓯产的最有名气。乌龙茶的最大特点是香气馥郁、回味悠长、耐冲泡，深受国内外人民喜爱，被称为减肥美容之饮料。

1545.龙井茶哪儿产的最著名？特点是什么？

“龙井”产茶产于杭州郊区和西湖附近。有狮峰龙井、梅坞龙井、西湖龙井三个品级，以狮峰龙井为最佳。其主要特点是色绿、香郁、味醇、形美，汤色清亮、滋味甘甜。

1546.碧螺春茶哪儿产的最著名？特点是什么？

“碧螺春”茶以江苏吴县太湖之滨的东、西洞庭出产的为最佳。其主要特点是条索纤细、卷曲成螺、茸毛披覆，银绿隐翠、泡水碧清、伸展的叶子如雀舌、味醇气芬芳。

1547.云雾茶哪儿产的最著名？特点是什么？

“云雾茶”是庐山的特产。其主要特点是味醇、色秀、香馨、液清，以其特有的风味而扬名海内外。

1548.普洱茶哪儿产的最著名？特点是什么？

普洱茶驰名中外，其实主要产地并不在普洱地区，而是在云南省的西双版纳的佛海地区，即现在的勐海县。由于早年佛海地区的茶叶是运到普洱城集中交易出口的，故称为“普洱茶”。其主要特点是条索肥壮，茶嫩多白毫，色泽青丝，滋味醇厚，香气独特，耐冲泡；并具有明显的药疗效果，可消食化痰，清胃生津，医治肚胀受寒，喉痛口破和研敷外伤等。

1549.猴魁茶哪儿产的最著名？特点是什么？

“猴魁”茶产于驰名中外的黄山山脉之中，著名产区在皖南太平县城东北三十多里处，有个叫猴坑的地方。其主要特点是

白毫多而不露，茶色苍绿，香气高爽，味浓而回甜，实属茶中珍品。

1550.君山银针茶哪儿产的最著名？特点是什么？

君山银针茶以湖南岳阳君山的最著名，1956年参加国际莱比锡博览会获得金质奖章，被誉为“金镶玉”，驰名中外。其主要特点是芽头茁壮，紧实而挺立，茶芽的长短大小均匀，白毫显露，形如银针，内呈金黄色；用开水冲泡后香气清鲜，汤色橙黄，叶底明亮，茶叶甘醇，清香可口。

1551.石亭绿茶哪儿产的最著名？特点是什么？

石亭绿茶以福建泉州市西门附近的九日山及与其对峙的莲花峰产的最著名。其主要特点是外形紧结，身骨重实，色泽银灰带绿，汤水清澈碧绿，叶底明翠嫩绿；滋味醇爽，香气芬芳馥郁，在不同的香制季节里，呈兰花、绿豆及杏仁的不同香味；既浓醇又耐泡，有极度提神的功效，是良好的保健饮料。

1552.凤凰单丛茶哪儿产的最著名？特点是什么？

凤凰单丛是广东潮安县凤凰山一带所产的珍贵名茶。其主要特点是条索粗壮，匀整挺直，色泽浅金褐色，油润有光，泛硃砂红点，香气清高悠深，有独特的芳香，滋味浓爽，润喉回甘。

1553.黄山毛峰茶哪儿产的最著名？特点是什么？

安徽歙县黄山产的黄山毛峰是毛峰茶中之极品。其主要特点是芽叶肥壮，身披银毫，油润光滑，色似象牙；冲泡时，茶汤清澈，清香味醇，啜尝入口，醇香鲜爽，回味甘甜，沁人心脾。

1554.茉莉花茶哪儿产的最著名？特点是什么？

茉莉花茶主要产于福建、浙江、江苏、四川、广东等省，其中以福建省福州产的品质为最佳。其主要特点是外形美、汤色清、香浓味美，是花茶中的上品。

1555.茶叶上的白毫是什么？

"白毫"是茶叶细嫩的主要特征。在幼嫩的芽尖背面生长的白色茸毛,人们称之"白毫"。"白毫"是评价茶叶质量的主要标志之一。

1556.国内不同地区宾客一般都喜欢用什么茶?

北京、天津、河北、河南、黑龙江、辽宁、吉林、四川、贵州、广西等省、自治区的人,一般都喜欢喝花茶。

浙江、江西、江苏、上海、湖南、湖北等省的人,一般都喜欢喝绿茶。

山东、云南、安徽等省人,一般都爱喝红茶。

广东、福建等省人,一般爱喝乌龙茶。

甘肃、陕西、青海、山西、西藏、内蒙古、新疆等省、自治区的人,一般爱喝"紧压茶"。

港澳同胞一般爱喝普洱茶。

1557.国外宾客喜欢饮用什么茶?

日本、朝鲜、阿富汗、摩洛哥、突尼斯、阿尔及利亚、马里、几内亚、尼日利亚、上沃尔特等国宾客,一般都爱喝绿茶。

英国、法国、联邦德国、俄罗斯联邦、保加利亚、捷克、斯洛伐克、波兰、荷兰、加拿大、澳大利亚、新西兰、埃及、肯尼亚、苏丹、伊朗、伊拉克、巴基斯坦、缅甸、斯里兰卡、印度尼西亚、马来西亚、沙特阿拉伯、蒙古、印度等国宾客,一般都喜欢喝红茶。

比利时、美国等宾客一般都爱喝花茶。

1558.什么叫沏茶?

沏茶,就是把滚沸的开水倒入放好茶叶的壶或杯里,然后盖好盖闷一会儿。这是北方人习惯用的喝茶方法。

1559.什么叫泡茶?

泡茶,就是用落了开的水倒进茶壶或杯里,然后盖好盖闷一会儿。这是南方人习惯用的喝茶方法。

1560.沏茶和泡茶哪种方法更好些?

从科学角度来说,泡茶要比沏茶好些。因为茶叶里面所含的维生素C是怕高温的,在50℃的情况下就会遭受破坏。沏茶的开水一般都在100℃左右,若用这样的开水冲出茶来,内含的维生素C必然就所剩无几了。

1561.什么样的茶具泡出茶来更好些?

茶的色、香、味与泡茶使用的茶具的品质很有关系。经查考以泥质茶具泡茶为最佳,瓷质茶具次之,而玻璃茶具就逊色多了。泥质茶具中,尤以江苏宜兴的紫砂具为最妙。这种茶具泡出的茶色、香、味皆蕴。

1562.饮用红茶人们习惯有哪些方法?

爱喝红茶的人饮法也各不相同。从茶具来看,大体可分为两种:一种是杯饮法,一种是壶饮法。一般说,各类工夫红茶、小种红茶、袋泡红茶和速溶红茶等,大多采用杯饮法;各类红碎茶及红茶片、红茶末等,为使冲泡过的茶叶与茶汤分离,便于饮用,习惯采用壶饮法。

从茶汤中是否添加其他调味品来看,可分为"清饮法"和"调饮法"两种。我国绝大多数地方,饮红茶采用"清饮法",没有在茶汤中加添其他调料的习惯。但在广东,有些地方却采用"调饮法",要在红茶里加牛奶和糖,使营养价值更高,滋味更好。"调饮法"在欧美一些国家比较常见。

红茶还可以制成冰茶饮用。美国和拉丁美洲人民习惯饮用冰茶。

1563.饮用绿茶人们习惯有哪些方法?

高级绿茶或各类名茶,一般习惯用透明的玻璃杯冲泡,以显出茶叶的品质特色,便于观赏。普通的眉茶、珠茶,往往采用瓷质茶杯冲泡。低级绿茶及各种绿茶末,又多采用壶饮法。

西北非一些国家人们普遍爱好饮用薄荷茶，饮茶时采二三片新鲜薄荷叶放入茶汤，加上冰糖，与茶同饮。

1564.饮用乌龙茶人们习惯有哪些方法？

乌龙茶的泡饮方法极为讲究，人们喜欢先用上等武夷岩茶和安溪铁观音，泡茶水则选用甘净的溪水、泉水，茶具以宜兴紫砂壶为佳。

1565.饮用花茶人们习惯有哪些方法？

泡饮花茶，一般多用瓷杯，取一撮花茶置于杯内，用沸水冲泡，加盖四五分钟后品饮。如饮茶人数较多，往往采用壶饮法，即将适量的花茶置于壶内，冲泡加盖五分钟后，倒入茶碗饮用。

1566.饮用紧压茶人们习惯有哪些方法？

紧压茶是我国边区兄弟民族极为喜爱的一种茶类。

藏族同胞习惯将“砖茶”制成酥油茶饮用，而蒙古族和维吾尔族同胞又喜欢饮用奶茶。

1567.我国少数民族饮用茶叶有哪些特殊方法？

云南、广西、湖南一带少数民族聚居地区，至今还存在着自古遗留下来的特殊饮法，如烤茶、煨茶、油茶、竹筒茶、腌茶等。

1568.过量饮茶和常饮浓茶为什么不好？

饮茶有益，但应以适量为宜。现代医学证明：浓茶中含有大量的鞣酸，会影响人体对脂肪、蛋白质等营养的吸收。常此下去，不仅会造成人体营养吸收的障碍，还会引起大便干燥。

再者，浓茶中含有大量的茶碱，睡觉前饮浓茶；会使大脑皮层过度兴奋而引起失眠。因此，饮茶以清淡和适量为好，过量和过浓的茶都不利于身体健康。

1569.“绿茶去火，红茶上火”有无科学性？

我们知道，喝茶具有助消化和止渴解暑的功效，不论是红茶、绿茶都是如此。“绿茶去火，红茶上火”的说法是由于人们片

面从绿茶与红茶的滋味、汤色来看待喝茶功效的结果。绿茶汤色清绿，滋味爽口，富有收敛性；而红茶的汤色红艳，滋味醇厚，很象红糖水的颜色，并由于民间素有“红糖水暖肚”的说法，使人们对红茶的功效产生了这样的认识。因此，“绿茶去火，红茶上火”的说法是缺乏科学根据的。

1570.怎样存放保管茶叶？

①保管好茶叶的首要问题是要注意好防潮。

②最好在密封或蔽光的器皿内盛装。

③放置地点应选择在阴凉干燥的暗处为好。

④不应与碍卫生或异味物品同存放。

1571.汽水最早传入我国是什么时期？

有人认为是世界大战末期由美国传入我国的。其实，这种二氧化碳苏打水饮料早在100多年前就由荷兰人带来我国了。当时，中国人称之为“荷兰水”。

1572.汽水的主要成分有哪些？

汽水是用一定比例的冷开水、柠檬酸、药用小苏打、白糖、柠檬香精、食用色素（柠檬黄）等原料配制而成的。

1573.汽水的主要特点及功用是什么？

汽水是一种含有大量二氧化碳气的袪热解暑饮料。当我们喝汽水时，溶在汽水中的二氧化碳，通过口腔进入胃中。由于胃中温度比汽水高，故而二氧化碳从胃中逸出，以打嗝的方式从口腔中呼出，使人体有一种凉爽舒适的感觉。与此同时，二氧化碳在肠胃中还能加速胃液、肠液的分泌、从某种意义上说还能增进点食欲。

1574.喝汽水应注意什么问题？

喝汽水虽有一定的清凉作用，但每次饮量不宜过多。以一瓶为佳，过量会降低胃液原有的消化作用和杀菌能力，影响正常

食欲，同时还会增加心脏、血液循环系统和肾的负担，使机体代谢加快，产生心慌、乏力、尿频等症状。小儿更应注意，饮用过多会造成消化功能紊乱和腹痛，腹泻等。

1575.“可口可乐”是怎样产生的？

可口可乐是在一个世纪前发明的。发明者是美国的约翰·斯蒂奇·彭伯敦。他在实验室试验寻找新药品的配方时，发现了一种呈糖浆状，味美、解渴的药品，并向公众介绍，但没取名。当时，有个叫费兰克·马森·逻宾逊的人把这种新产品取名为“可口可乐”。1900年进入国际市场，目前已成为世界上最畅销的饮料之一。

1576.可口可乐的主要成分有哪些？

可口可乐采用碳酸水、糖、焦糖、磷酸及天然食用香料（包括咖啡因）制成。

1577.可口可乐的主要特点及功用是什么？

可口可乐清爽适口，消暑降温，提神醒脑，深受群众喜爱。

1578.幸福可乐的主要成分及功用是什么？

幸福可乐是我国上海食品工业部门经多年研制成功的一种饮料佳品。其香精采用白柠檬、桔子油、肉桂，以及咖啡因等多种天然香料。幸福可乐清爽可口，芬芳提神，色香味俱佳，并能消除人体疲劳状态。

1579.美味可乐的主要成分及功用是什么？

美味可乐是我国近年来试制成功的一种最新饮料，有肉桂等药材香味和果香味。内含水、二氧化碳、糖、柠檬酸和肉桂等。

美味可乐具有驱风暖胃、降温、提神等作用，同时又是一种极好的清凉饮料。

1580.乐口福的主要成分及功用是什么？

乐口福是用麦精、炼乳、可可、奶油、鸡蛋及葡萄糖等精炼而

成。它含有丰富的蛋白质、脂肪、磷、糖类、维生素等人体所必须的多种营养素，有帮助消化，增进食欲，消除疲劳，增强体力之作用。对老、弱、病者是较理想的高级营养滋饮品。

1581.我国最早记载使用矿泉水的为哪个朝代？

秦汉以后，我国已有用矿泉水养生治病的记载。

1582.含有哪些营养成分的矿泉水最为理想？

理想的矿泉水，应含有钙、铁、氯、钾、钠等维持人体生理功能所必需营养成分。

1583.矿泉水的主要功用是什么？

①有健胃消食、防止便秘之作用；

②对减肥和治疗风湿症有一定作用；

③有调节体内酸碱平衡、防止酸中毒的作用；

④有利于病体康复的作用。

1584.崂山矿泉水的主要成分及功用是什么？

崂山矿泉水清澈澄明、清凉甘冽，含有丰富有矿物质。据化验，这种矿泉水含有大量的重碳酸盐和苏打、食盐、碳酸钙、石膏、硫化氢、硫酸镁、铁等。经常饮用，可强心抗病，促进新陈代谢，调整内分泌腺和促进末稍血管舒张；对糖尿病、肥胖症、高血压、肠胃病、风湿病症有一定疗效。此水为山东青岛崂山之产品。

1585.龙泉矿泉水的主要成分及功用是什么？

龙泉矿泉水中含有重碳酸根离子、钠离子和游离二氧化碳等有益人体的成分，没有任何致病菌及有害物质，是我国稀有的饮用和疗效矿泉。实践证明，龙川矿泉对胃溃疡、十二指肠溃疡、慢性胃炎等消化系统疾病有显著疗效；对冠心病、血脂过高症，高血压、神经官能症、神经衰弱症及肠胃手术愈合等，均有一定疗效。此水为广东龙川县黎嘴乡梅子坑之水。

1586.九洞矿泉水的主要成分及功用是什么?

九洞矿泉水含有硅酸及多种有益人体的微量元素,是一种具有一定医疗作用的优良饮用矿泉水。其含可溶性二氧化硅25～35毫克/升,对人体的动脉血管硬化及动脉硬化性心梗病有一定疗效。此水含活性元素铝比一般自来水高15～20倍,对调节人的中枢神经功能等有一定作用。此水还有减少肠道杂菌,促进肠壁微细血管血液循环,促进新陈代谢的作用。

1587.酸梅汤的主要特点和功用是什么?

酸梅汤是夏天的清凉饮料之一,它选料精、配料重、颜色深、冰凉沁齿、酸甜可口,能助消化,具有一定的营养价值。

1588.牛奶中的主要营养成分有哪些?

牛奶含有丰富的营养成分,有水、脂肪、蛋白质、乳糖、磷脂、矿物质、维生素、酶及免疫体等。

1589.牛奶的主要功用有哪些?

牛奶内含丰富的营养,利于消化,极易为人体所吸收,牛奶还可与其他原料配合制成多种多样的食品。

1590.酸奶起源于哪国? 怎样被发现的?

酸奶源于保加利亚。

当时,那里以游牧为生的色雷斯人常把灌满牛奶的皮囊背在身上,随畜群奔波游荡。由于气温和体温的作用及其他原因,皮囊里的奶常常变酸而呈渣状。把少量这样的奶倒入煮过的奶中,煮过的奶过不了多久也会变酸。色雷斯人非常喜欢喝这样的奶。这就是最早发现的酸奶。

1591.酸奶的主要营养成分有哪些?

酸奶的营养成分优于鲜奶,除了含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁、钙之外,还含有乳酸菌。

1592.酸奶的主要功用有哪些?

常饮酸奶，可防治便秘及腹泻。乳酸菌所产生的胨、肽、酶及其菌体成分，可降低胆固醇含量，预防心血管病，增强机体免疫力，并可有效地保护人的神经中枢，延缓衰老。酸奶所产生的有机酸可增加肠蠕动。刺激胃酸分泌，破坏和抑制肠内有害细菌，并可合成维生素B等。

1593.哪些人不宜喝酸奶？

有以下病症人员不宜喝酸奶：

①凡有胃病及十二指肠溃病的病人应慎喝或不喝。

②凡体质有过敏症状的人不宜饮用。

③胆囊炎患者不宜饮用。

1594.酒对人体主要功益有哪些？

适量饮酒对人体有一定的好处，主要有如下几点：

其一，酒中含有各种醇类物质，适量饮用可兴奋精神、舒筋活备、祛寒发热、消除疲劳。

其二，酒中含有一定的人体所需的糖分、蛋白质、盐类和丰富的维生素等物质，对人体有较好的滋补作用。

其三，酒中酸类及特有的苦味、辣味可促进食欲，帮助消化。

其四，酒是中药的重要辅助原料之一，可以配合治疗疾病。

其五，酒还是烹调中的一种好佐料，用它可解腥去腻、增加菜肴美味。

其六，酒是宴会中的必备饮料之一，用它可助兴，大大增加宴会的热烈气氛。

1595.我国第一届评酒会何年举行？评出哪些名酒？

我国第一届评酒会于1952年在北京举行。会上从一百多种酒中评出8种饮料酒为全国名酒。它们是：二白酒4种，茅台酒、汾酒、西凤酒、泸州大曲酒；黄酒一种，绍兴酒；葡萄酒两种，味美思、玫瑰香葡萄酒；露酒一种，金奖白兰地。

1596.我国第二届评酒会何年举行？评出哪些名酒？

我国第二届评酒会于1963年在北京举行。会上从196种酒中评出18种饮料酒为全国名酒，27种饮料酒为全国优质酒。

全国名酒是：贵州的茅台酒、四川的五粮液酒、安徽的古井贡酒、四川的泸州老窖大曲酒、四川的全兴大曲酒、陕西的西凤酒、山西的汾酒、贵州的董酒、浙江的绍兴加饭酒、福建的沉缸酒、山东的红玫瑰葡萄酒、山东的味美思酒、山东的白葡萄酒、北京的夜光杯中国红葡萄酒、山东的金奖白兰地、北京的特制白兰地、山西的竹叶青、山东的青岛啤酒。

1597.我国第三届评酒会何年举行？评出哪些名酒？

我国第三届评酒会于1979年在旅大市举行。会上从313种酒中评出全国名酒18种，全国优质酒47种。

全国名酒是：白酒8种，茅台酒、汾酒、五粮液、剑南春、古井贡酒、洋河大曲、董酒、泸州老窖特曲酒；葡萄酒4种，烟台红葡萄酒(甜)、北京中国红葡萄酒(甜)、河北沙城白葡萄酒(干)、河南民权白葡萄酒；黄酒两种，浙江绍兴加饭酒、福建龙岩沉缸酒；果露酒3种，烟台味美思、烟台金奖白兰地、山西竹叶青；啤酒一种，青岛碑酒。

1598.全国第四届白酒评比是何年何地举行的？评比结果是什么？

全国第四届白酒评比，于1984年在山西省太原市举行。这次共评选出13种名牌白酒：贵州茅台酒(大曲酱香)、山西汾酒(大曲清香)、四川五粮液(大曲浓香)、江苏洋河大曲(大曲浓香)、贵州董酒(其他香型)、陕西西凤酒(其他香型)、四川泸州老窖特曲酒(大曲浓香)、四川全兴大曲酒(大曲浓香)、江苏双沟大曲酒(大曲浓香)、武汉黄鹤楼酒(大曲清香)、四川古蔺郎酒(大曲酱香)。还评出27种优质酒(略)。

1599.原轻工业部酒类质量大赛于何年何地举行？评出的金杯奖有哪些？

1984 年在北京举行。

评出白酒金杯奖 21 种：

濉溪牌　口子酒　安徽淮北市酒厂

鹿台牌　六曲香酒　山西祁县酒厂

双沟牌　双沟大曲酒　江苏泗洪双沟酒厂

双沟牌　双沟特液　江苏泗洪双沟酒厂

白云边牌　白云边酒　湖北白云边酒厂

古井牌　古井贡酒　安徽古井酒厂

金壶牌　平坝窖酒　贵州平坝酒厂

大明塔牌　宁城老窖　内蒙古宁城县八里罕酒厂

香泉牌　汤沟特液　江苏灌南汤沟酒厂

凤凰牌　西凤酒　陕西西凤酒厂

长城牌、古井亭牌、“汾”字牌　汾酒　山西杏花村汾酒厂

宝丰牌　宝丰酒　河南宝丰县酒厂

岳阳楼牌　武陵酒　湖南常德市武陵酒厂

飞天牌、贵州牌　贵州茅台酒　贵州茅台酒厂

羊禾牌　洋河大曲　江苏泗阳洋河酒厂

羊禾牌　低度洋河大曲　江苏泗阳洋河酒厂

高沟牌　高沟特曲　江苏高沟酒厂

黄鹤楼牌　特制黄鹤楼酒　湖北武汉酒厂

龙滨牌　特酿龙滨酒　黑龙江哈尔滨市龙滨酒厂

“董”字牌　董酒　贵州遵义市董酒厂

口子牌　濉溪口子酒　安徽濉溪县口子酒厂

评出啤酒金杯奖 8 种：

上海牌　上海啤酒　上海华光啤酒厂

佳凤牌　佳凤啤酒　黑龙江佳木斯啤酒厂

栈桥牌　青岛啤酒　山东青岛啤酒厂

天鹅牌　特制上海啤酒　上海啤酒厂

五星牌　特制五星啤酒　北京五星啤酒厂

丰收牌　特制北京啤酒　北京啤酒厂

西湖牌　特制西湖啤酒　浙江杭州啤酒厂

红梅牌　雪花啤酒　辽宁沈阳啤酒厂

评出黄酒金杯奖 8 种：

长青牌　九江陈年封缸酒　江西九江封缸酒厂

旦阳牌　丹阳封缸酒　江苏丹阳酒厂

金梅牌　江苏老酒　江苏无锡市酒厂、江苏苏州东吴酒厂

新罗泉牌　沉缸酒　福建龙岩酒厂

即墨牌　即墨老酒　山东即墨黄酒厂

古越龙山牌　绍兴元红酒　浙江绍兴酿酒总厂

古越龙山牌　绍兴加饭酒　浙江绍兴酿酒总厂

鼓山牌　福建老酒　福建福州第一酒厂

评出葡萄酒果酒 11 种：

夜光杯牌　中国红葡萄酒　北京东郊葡萄酒厂

红梅牌　中国通化葡萄酒　吉林通化葡萄酒厂

花果山牌　白羽半干白葡萄酒　江苏连云港葡萄酒厂

长城牌　龙眼干白葡萄酒　河北长城葡萄酒有限公司

北戴河牌　赤霞珠干红葡萄酒　河北昌黎葡萄酒厂

葵花牌　味美思　烟台张裕葡萄酿酒公司

长城牌　贵人香干白葡萄酒　河南民权葡萄酒厂

三杯牌　特制山楂酒　辽宁沈阳果酒厂

葵花牌　烟台红葡萄酒　烟台张裕葡萄酿酒公司

红梅牌　紫梅酒　黑龙江一面坡葡萄酒厂

麟球牌　雷司令半干白葡萄酒　烟台张裕葡萄酿酒公司

评出露酒金杯奖 4 种：

夜光杯牌　中国白兰地　北京东郊葡萄酒厂

古井亭牌　竹叶青　山西杏花村汾酒厂

葵花牌　金奖白兰地　烟台张裕葡萄酿酒公司

丰收牌　莲花白　北京葡萄酒厂

1600.我国饮料酒按商业习惯分为哪几类?

一般习惯分为:白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒、果露酒和药酒 5 大类。

1601.白酒按香气特点的不同又分为哪几类?

大体分为 5 种香型、清香型、浓香型、酱香型、米香型、其他香型(混合香型)。

1602.白酒的好坏是以酒度的高低为标准吗?

不是。白酒的酒度高,说明酒精含量大,刺激性强。决定白酒质量的高低不在其酒度,而在其风味、香气和滋味的好坏。

1603.什么是白酒的酒度?

白酒的酒度是指酒中酒精容量的百分比。如 60°白酒,说明每 100 毫升酒液中含有 60 毫升的酒精。

1604.大曲酒与小曲酒有何区别?

大曲酒与小曲酒的区别在于酿酒用的酒曲不同。

大曲酒是以小麦为主要原料,有时加少量豌豆,经自然发酵而成。大曲酒有特殊的曲香,酒味醇和,质量较高。

小曲酒是用米粉和米糠并添加中草药制成。小曲酒的香气清淡,属米香型。

1605.黄酒按特点不同又分为哪几类?

黄酒按原料、酿造方法以及风味特点的不同,大体分为:江南黄酒、山东黄酒、福建黄酒 3 大类。其中,江南黄酒包括绍兴

酒和仿绍酒两种类型，山东黄酒又包括清酒、老酒和兰陵美酒3种类型，福建黄酒又包括福州老酒和沉缸酒两种类型。

1606.如何保管黄酒？

黄酒中的酒精浓度低，容易感染杂菌而引起变质酸败。保管的环境宜凉爽，温度变化不大，通常以25℃以下为适宜，但不能低于-5℃。保管黄酒的地方不要同时存放异味商品。

1607.啤酒按颜色分为哪几种？按是否杀菌分为哪几种？

啤酒按颜色分为黄啤酒和黑啤酒两种。按是否杀菌又分为鲜啤酒和熟啤酒两种。

1608.鲜啤酒和熟啤酒有什么区别？

鲜啤酒又叫生啤酒，未经过巴氏杀菌，啤酒中有残留的活酵母，不宜保存。

熟啤酒在装瓶后，用62℃的热水，经三十分钟左右的巴氏杀菌，杀死了残留在啤酒中的活酵母，较宜保存。

1609.葡萄酒分哪几类？

按色泽分可分为红葡萄酒和白葡萄酒。

按含糖量多少可分为干葡萄酒和甜葡萄酒。

还有加料葡萄酒、起泡葡萄酒、白兰地、香槟酒等。

1610.红葡萄酒是用红葡萄做的，白葡萄酒是用白葡萄做的，这种说法对吗？

这种说法是不对的。红葡萄酒是用红色或紫色葡萄连皮带肉一起发酵，使葡萄皮上的色素、单宁溶于酒中，因此红葡萄酒色泽红而明亮，酸度适中，口味甘美，香气芬芳。

白葡萄酒是用红皮白肉或白皮白肉的葡萄去皮压汁，用葡萄汁单独发酵而成，因葡萄皮上的色素和单宁不能进入酒中，所以白葡萄酒的色泽浅黄，口味酸甜爽口，香气清爽。

1611.干葡萄酒的特点是什么？

"干"即是在葡萄酒中未加糖的意思。它与甜葡萄酒是相对而言的。干葡萄酒口味微带酸涩,喝后爽口,可解油腻,助消化,是一种佐餐酒。

1612 市场上常见的果露酒和药酒有哪些?

果酒有:苹果酒、杨梅酒、山楂酒、红橘酒、广柑酒、梨酒、荔枝酒、菠萝酒、桑椹酒等。

露酒有:玫瑰露酒、玫瑰酒、马林蜜酒、青梅露酒、青梅酒等。

药酒有:竹叶青、五加皮、茵陈酒、莲花白、木瓜酒、佛手酒、人参酒、灵芝酒、虎骨酒、五味子酒等。

1613.茅台酒的产地在哪儿? 特点是什么?

茅台酒产于贵州省仁怀县茅台镇茅台酒厂。度数为 53～55°左右,属酱香型酒。主要特点是酒液清亮透明、香气柔雅、醇厚绵长。享誉中外。

1614.汾酒的产地在哪儿? 特点是什么?

汾酒产于山西省汾阳县杏花村酒厂。度数为 60°左右,属清香型酒。主要特点是酒液莹澈透明、绵柔甘洌,素有色香味、"三色"之美称。

1615.五粮液的产地在哪儿? 特点是什么?

五粮液产于四川宜宾市五粮液酒厂。度数 60°左右,属浓香型酒。主要特点是酒液透澈透明、留香不绝、醇厚净爽、回味悠长。

1616.剑南春的产地在哪儿? 特点是什么?

剑南春产于四川省绵竹酒厂。度数有 66°和 52°两种,属浓香型酒。主要特点是酒液无色透明、芳香浓郁、醇和回甜、清洌净爽。

1617.古井贡酒的产地在哪儿? 特点是什么?

古井贡酒产于安徽省亳县古井酒厂。度数为 60～62°,属

浓香型酒。主要特点是酒液清澈明晶、粘筒挂杯、香纯幽兰、醇和甘润。尤以回味悠长著称。

1618.洋河大曲酒的产地在哪儿？特点是什么？

洋河大曲产于江苏省泗阳县洋河酒厂。度数有60°、64°、55°3种，属浓香型酒。主要特点是酒液清澈透明、醇香浓郁、柔绵鲜甜、质厚圆正。

1619.董酒的产地在哪儿？特点是什么？

董酒产于贵州省遵义市董酒厂。度数为58～60°左右，属其他香型(复合香型)酒。主要特点是酒液晶莹透亮、郁香扑鼻、甘美清爽。

1620.泸州老窖特曲产地在哪儿？特点是什么？

泸州老窖特曲产于四川省泸州市泸州酒厂。度数为60°，属浓香型酒。主要特点是酒液无色透明、醇香浓郁、清洌甘爽、饭后尤香。

1621.西凤酒产地在哪儿？特点是什么？

西凤酒产于陕西省凤翔县西凤酒厂。酒度为65°度，属清香型白酒。主要特点是酒液色清透明，气香清芬，醇厚清洌，久而弥芳。

1622.双沟大曲酒产地在哪儿？特点是什么？

双沟大曲酒产于江苏泗洪县双沟酒厂。酒度为60°，属浓香型白酒。主要特点是酒液清澈透明，芳香扑鼻，醇厚甜美。

1623.全兴大曲酒产地在哪儿？特点是什么？

全兴大曲酒产于四川省成都市成都酒厂。酒度为58～60°，属浓香型白酒。主要特点是酒液无色透明，醇香浓郁，和顺回甜，味净。

1624.郎酒产地在哪儿？特点是什么？

郎酒产于四川省古蔺县郎酒厂。酒度为53～55°，属酱香

型白酒。主要特点是酒色清澈透明，酱香醇净，清冽爽适。

1625.黄鹤楼大曲酒产地在哪儿？特点是什么？

黄鹤楼大曲酒产于湖北省武汉市武汉酒厂。酒度为54°，属酱香型白酒。主要特点是酒色清亮晶莹，酱香馥郁，绵长醇甜。

1626.烟台红葡萄酒产地在哪儿？特点是什么？

烟台红葡萄酒产于山东省烟台市烟台葡萄酿酒公司。度数为15.5～16.5°，含糖度12%，属甜型酒。主要特点是酒液呈鲜艳的红宝石色，透明似晶体，具有玫瑰香葡萄香气，浓馥，口感醇厚、甜鲜、微酸涩、余味绵长。

1627.中国红葡萄酒产地在哪儿？特点是什么？

中国红葡萄酒产于北京市东郊葡萄酒厂。度数为16°，含糖度12%，属甜型(浓型)酒。主要特点是酒液呈棕红色，透明美观，果香浓郁，味感浓厚、爽口、纯正、柔和、微涩、甜酸适度。

1628.沙城白葡萄酒产地在哪儿？特点是什么？

沙城白葡萄酒产于河北省怀来县沙城酒厂。度数为12°，属干型酒。主要特点是酒液呈淡黄色，清亮有光、果香悦人、醇美、口感柔和、细致、圆润、爽适、谐调。

1629.民权白葡萄酒产地在哪儿？特点是什么？

民权白葡萄酒产于河南省民权县黄河故道民权葡萄酒厂。度数为12°，含糖度10%，属甜型酒。主要特点是酒液呈麦黄色，清澈透亮，果香甜美、新鲜、醇和，味感谐和、适口、怡爽、轻快、绵长。

1630.烟台味美思产地在哪儿？特点是什么？

烟台味美思产于山东省烟台市烟台葡萄酿酒公司。度数为17.5～18.5°，含糖度14.5～15.5°。主要特点是具有开胃健脾、驱风、补血、助消化等功效，是一种强身滋补饮料。

1631.金奖白兰地产地在哪儿？特点是什么？

金奖白兰地产于山东省烟台市烟台葡萄酿酒公司。度数为40°。主要特点是酒液色泽金黄透明，酒香芬芳，味感醇厚、细腻、爽口、甘冽、微苦、后味绵长持久。

1632.竹叶青酒产地在哪儿？特点是什么？

竹叶青酒产于山西省汾县杏花村汾酒厂。度数为45°，含糖度10%。主要特点是酒液色泽金黄带绿、莹澈透明、芳香浓郁、口感香甜、温和、爽口、微苦、酒质醇厚。

1633.绍兴加饭酒产地在哪儿？特点是什么？

绍兴加饭酒产于浙江省绍兴市绍兴酿酒厂。度数为16～17°，含糖2%以上。主要特点是酒液色泽澄黄明亮，香醇、浓郁、芬芳，口味鲜美醇厚。

1634.沉缸酒产地在哪儿？特点是什么？

沉缸酒产于福建省龙岩县龙岩酒厂。度数为14.5°，含糖度27%。主要特点是酒液呈鲜艳透明的红褐色，带琥珀光泽，香气醇郁芬芳，纯正干净，口味醇厚，无粘稠感，甜、辛、酸、苦谐调，余味绵长。

1635.青岛啤酒产地在哪儿？特点是什么？

青岛啤酒产于山东省青岛市青岛啤酒厂。麦汁浓度为12°，酒精含量3.5W%。主要特点是酒液呈米黄色，淡而透亮，有光泽，二氧化碳气泡充足，洁白、细腻、厚实、挂杯；酒花香甚浓，麦芽清芳，口感柔和、清爽、纯净、微苦，愉快舒适。

1636.世界名酒按原料品种和制作方法分为哪几类？

世界名酒按原料品种和制作方法大体可分为5大类，即、葡萄酒、蒸馏酒、配制酒、混合酒、啤酒。

1637.白兰地以哪儿产的最著名？特点是什么？

白兰地是英文Brandy的译音，原意是“蒸馏酒”，系用葡萄

酒蒸馏而成。此酒以法国出产的“格涅克”最有名气，它是世界上同类产品中最受人欢迎的一种，有人把它当作白兰地之王。

白兰地酒的特点是：色泽金黄透明，具有浓郁的芳香，味醇厚，糖度低，酸味高，味道鲜。

1638. 威士忌以哪儿产的最著名？特点是什么？

威士忌是英文 Whisky 的译音，此酒以大麦、玉米为原料，用麦芽为糖化剂，经糖化、发酵、蒸馏而成。以苏格兰威士忌最负盛名。

威士忌酒的特点是：色泽金黄透明；与汽水、柠檬水配合饮之，风味独特。

1639. 金酒以哪儿产的最著名？特点是什么？

金酒是英文 Gin 的译音，又名杜松子酒，此酒是把杜松子浸泡在食用酒精中，再经蒸馏配制而成。金酒以荷兰产的最为著名。

金酒的特点是：色泽透明清亮，微有甜、辣味，酒香和香料调香气味突出，风味独特。此酒常用来兑制鸡尾酒。

1640. 伏特加以哪儿产的最著名？特点是什么？

伏特加又称俄得克、俄斯克，原意是“水酒”，它是用精制的食用酒精按一定比例兑入蒸馏水而成。以苏联产的最为著名。

伏特加的特点是：酒液透明，晶莹而清亮，除酒香外几乎没有什么别的香味，口味凶烈，劲大而冲鼻。

1641. 劳姆酒以哪儿产的最著名？特点是什么？

劳姆酒又译兰姆酒、朗姆酒。劳姆酒是一种经蒸馏而含酒精度较高的饮料。是调配鸡尾酒的主要酒种之一。以中美洲的牙买加产的最著名。

劳姆酒的特点是：酒液呈琥珀色，有很细腻的酒香、甜香和谐调的香味，具有酒感而不冲，回味中带有甘蔗和糖的香味。

1642.清酒以哪儿产的最著名？特点是什么？

清酒是以精白米为原料，采用优良微生物及现代科学方法酿造而成的低度酒。以日本产的最著名，有日本的“国酒”之誉，并以英方“Sake”闻名世界。

清酒的特点是：酒液浅黄色或无色，有光泽，给人以洁净而清新的视感、具有华丽或幽雅的香气，芳香怡悦、甜、酸、苦、辣、涩五味谐调，口味纯正，柔和而爽口。宜于佐餐。

1643.鸡尾酒是怎样得名和发展起来的？

有关鸡尾酒名称的来源存在着多种说法，比较具有说服力的说法认为鸡尾酒起源于英语国家。18世纪以前，英国人斗鸡赌博成风，为了战胜对手，斗鸡者用烈酒灌饮公鸡，使其凶猛异常。用混合烈酒灌饮过的公鸡常常斗赢对手，这时鸡尾高翘，毛羽发亮，雄风英武，人们遂称那些混合酒品为鸡尾酒。后来，斗鸡者为了庆贺赢赌，逐渐养成了饮用鸡尾酒的习惯。以后这种习惯又发展到社会交往的场合中。20世纪初，鸡尾酒十分流行，名品配方为人竞相仿效。目前流行于世的大部分名鸡尾酒品配方大多创作于那个时代。

1644.什么时机为客人添酒为宜？

当客人杯中酒喝至剩1/3左右时，服务员即应及时给予添酒，除非客人示意不需要了。

1645.怎样为不同客人斟酒？

在筵席上，服务员为客人斟酒，主要应根据客人的习俗和嗜好，按主人的意图区别对待。一般情况下，北方客 应先斟烈性酒，这样表示尊重客人酒量大。若客人不喜欢饮烈性酒，再改斟甜酒。南方客人一般应先斟绍兴酒或甜酒类，这算第一杯礼貌酒，因为用家乡的名酒招待，更会显得我们诚挚和热情。

1646.斟酒中“温烫”操作有几种方法？各应怎样操作？

斟酒"温烫",通常有四种操作方法,即:水烫、火烤、燃烧和冲泡。

水烫,即将饮用酒事先倒入烫酒器,然后置入热水中升温。

火烤,即将酒装入耐热器皿,置于火上升温。

燃烧,即将酒盛入杯盏内,点燃酒液以升温。

冲泡,即将沸滚饮料(水、茶、咖啡等)冲入酒液,或将酒液注入热饮料中去。

1647.什么是"溜杯"?具体应怎样操作?

"溜杯"是斟酒服务操作中一种给酒杯降温的方法。操作中,服务员应手持杯脚,将一块冰放入杯中,然后摇转杯子,使冰块产生离心力,在杯壁溜滑,以降低杯子的温度。

1648.什么是"滗酒"?具体应怎样操作?

"滗酒"是滤除远年陈酒中混浊沉淀物质的一种斟酒服务中的操作方法。

滗酒时,除可使用滗酒器滗酒去渣外,也可用大水杯代替:

①事先静置陈酒若干小时,使沉渣积于瓶底;

②慢慢将酒液滗入水杯,滤除酒液中的混浊沉淀物质;

③滗好的酒可直接用于服务。

1649.香槟酒应怎样启瓶?

香槟酒的开瓶方法与其他酒的开瓶法不同,因其瓶内有压力,大部分瓶塞是被压进瓶口的,上有帽形一段塞子露在瓶外,并用铅丝绕扎固定着。一些人还常借启此瓶盖时爆发出的"砰"声为宴会祝兴,但这一启盖的操作过程,要掌握适度才能达到预想的效果,否则,也容易发生意外事故。因此,香槟酒启盖时一定要多加小心,最好不要毛糙行事。正确的启盖操作:左手用口布按住瓶口,右手打开铁丝扣,然后将木塞轻轻往上起动,稍透气即可开塞斟酒。

1650.怎样为客人斟啤酒?

因为啤酒泡沫多,而且一晃动泡沫会更多。所以,服务员为客人斟啤酒时,一要速度慢;二要酒瓶倾斜,瓶口留出空隙;三要尽可能减少晃动,让酒沿着杯边徐徐倒入。这样就可以减少泡沫,避免酒还没倒满泡沫已溢出杯外。

1651.外宾饮用葡萄酒有什么习惯?

外宾饮用葡萄酒,一般习惯餐前饮少量开胃酒,以促食欲。通常作开胃酒的有味美思和玫瑰香葡萄酒等。在吃冷荤或鱼虾热菜时,一般多饮干白葡萄酒,去腥味。在吃牛羊肉菜时,一般多饮用红葡萄酒,以解油腻。在就餐结束前,一般饮红、白葡萄酒。在吃完茶点、咖啡或可可后,一般都喜欢喝些白兰地,以兴奋神经。在国际性的宴会上多以香槟酒干杯。

1652.啤酒为什么会产生泡沫?

在啤酒生产的后发酵过程中,由于采用密闭的大罐和低温的环境,使发酵时产生的二氧化碳气在加压下积聚并溶解在酒中。当啤酒开瓶倒杯时,便失去了密闭的条件,二氧化碳气溢出,酒中的酒精、酒花浸出物等受二氧化碳的作用,就会在啤酒表面形成一层泡沫。

1653.冰镇啤酒、汽水一般掌握多少温度为宜?

冰镇啤酒、汽水,一般不宜温度过低,以零上 1～5℃ 为宜。温度若零度以下,会使酒中水结冰,甚至涨炸。

1654.气体酒为什么不能倒拿或冲击?

气体酒倒置、倒拿、摇晃,容易使气体冲击,气压增高,发生爆裂甚至伤人,出现不应有的事故。

1655.绍兴酒、清酒、老酒一般人都怎样饮用?

饮用绍兴酒,一般人习惯事先烫温再喝;饮用清酒或老酒(黄酒),一般人也愿将酒烫温,并佐以青梅、葡萄干、冰糖、果脯

等饮用。

1656.啤酒、汽水同斟一杯时，为什么要先斟汽水？

先斟汽水后斟啤酒，是为了防止汽水对啤酒的冲击，不至使泡沫溢出杯面。

1657.出售散啤酒时为什么不得预先把酒放在杯里再出售？

因为预先放出啤酒会使酒中二氧化碳消失和酒精挥发，啤酒质量降低，同时，也容易被微生物污染。所以，散啤酒不得放在杯中出售，出售时，应随卖随放。

1658.销售和饮用啤酒为什么不能把泡沫撇掉？

泡沫是啤酒中的特有物质。泡沫能使啤酒口味醇厚，爽快适口；泡沫的多少，也是衡量啤酒质量好坏的标准之一。所以，销售和饮用时不能把泡沫撇掉。

1659.酒后为什么少饮茶为妙？

从中医学角度来讲，酒味辛，先入肺，肺主皮毛，肺与大肠相表里。饮酒应取其升阳发散之性，使阳气上升，肺气增强，促进血液循环。茶素味苦，属阳，主降。若酒后饮茶，必将酒性驱于肾，肾主水，水生湿，湿被爆，于是形成寒滞。寒滞则导致小便频浊、阳痿、睾丸坠痛、大便燥结等症。因此，酒后还是以少饮茶为好。

1660.为什么空腹喝酒易醉？

空腹喝酒，由于胃内没有食物，酒精进入胃肠便会很快被吸收，并随着血液循环输送到人体各部位；又由于酒精的刺激作用，毛细管扩张，血液循环加快。如果饮酒过多，中枢神经受到抑制，就会产生酒后话多、精神亢奋，甚至失去控制。所以，空腹喝酒容易醉。

第十二部分　果品与花卉

1661.饮食业中常用的果品有哪几类?

主要有:水果、干果、蜜钱和炒货四大类。

1662.夏季上市的水果有哪些? 一般在什么时间上市?

夏季上市的水果,大致在5月上旬至8月上旬的3个月时间里。

上市的水果主要有:樱桃、草莓、夏橙、杨桃、梅、杏、李、桃、枇杷、杨梅、菠萝、荔枝、黄皮、芒果、番木瓜、椰子、莲蓬、藕、西瓜、甜瓜、鲜菱、沙果、伏苹、伏梨等。这几十种水果于初夏和盛夏成熟。

1663.秋季上市的水果有哪些? 一般在什么时间上市?

秋季上市的水果,大致在8月上旬至11月上旬的3个月时间里。

上市的水果主要有:秋梨、秋苹、晚熟桃、柿子、石榴、鲜枣、葡萄、猕猴桃、柚子、杨桃、橄榄、早橘、温州蜜柑、晚熟西瓜、哈蜜瓜、白兰瓜、果蔗等。

1664.秋季上市的干果品种有哪些?

秋季上市的干果品种主要有:白果、核桃、蜜枣、红枣、乌枣、南枣、桂圆干、荔枝干、山核桃、香榧、松子、榛子、米仁、白瓜子、黑瓜子、葵花子、葡萄干、山楂片、莲子、芡实米、椰丝、椰蓉、甜杏仁、橄榄胚、橄榄仁等。

1665.冬季上市的水果有哪些? 一般在什么时间上市?

冬季上市的水果,大致在11月上旬至1月上旬的两个月时间里。

上市的水果主要有:柑、橙、金橘、柠檬、国光苹果、晚菠萝、冬桃、杨桃、荸荠、栈菱等十多种,这些是初冬采收的鲜水果。这

段时间上市的水果品种虽少，但数量较多。

1666. 为什么说果品是人们生活的必需品?

果品包括水果、干果、蜜饯和炒货四大类，营养价值很高，所含的蛋白质、糖类、脂肪、矿物质、维生素和有机酸等物质，都是人体生长发育和维持生命的物质基础，也是人类劳动生产和一切活动的能源。不少果品还能调节人体生理机能，有辅助治疗疾病的作用，是广大人民营养丰富的保健食品。

1667. 西瓜原产何地? 特点是什么?

西瓜原产于非洲。据考古资料介绍：远在 4000 年前，古埃及人已经栽培西瓜。随着东西方的商业往来，西瓜的种子被携入中东、印度等地，并传入我国，先在西域新疆落户，而后传入内地。"西瓜"这个名字由此而来。我国西瓜栽培分布很广，各省市均有自己培育的或引进的不同品种，质地优良、各有特点。但其共同点是味甜汁多，清香爽口。是夏季防暑降温的极好水果。

1668. 怎样鉴别西瓜的生熟?

鉴别西瓜的生熟主要有以下四种方法：一是用手指弹瓜，耳听声音纯浊、沉重的是熟瓜，声音清脆的则是生瓜。二是用两手在耳边轻轻挤压西瓜，听瓜里有轻微裂声是熟瓜。三是用一手托西瓜另一手指弹西瓜，托瓜的手感觉有轻微震荡是熟瓜，没震荡的生瓜。四是瓜放水里，能浮在水上的是熟瓜，沉到水底的则是生瓜。用上述的任何一种方法，都可以鉴别出西瓜的生与熟。

1669. 哈密瓜哪儿产的最著名? 特点是什么?

哈密瓜是新疆的著名特产。天山南北普遍种植，其中以鄯善县的哈密瓜为最好。其主要特点是瓜肉细腻、香甜清脆。

1670. 白兰瓜原产何地? 我国哪儿产的最著名? 特点是什么?

白兰瓜原产美国。1943 年，美国副总统华莱士来华访问，

经兰州时给一位友人留下几粒种子，后经瓜农在兰州青白石乡试种成功。解放后不断改良，目前已成为我国的优良品种。其主要特点是形如圆球，外皮光滑，色呈橙黄或白色，皮薄肉厚、汁多籽少，香甜可口、含糖量高。

1671.荔枝主要产地在哪儿？特点是什么？

荔枝又名“丹荔”。原产我国南部，是我国特有的珍果。广东是我国产荔枝最多的省，福建、广西、四川等地也有少量栽培。均在五六月间成熟。

荔枝的主要特点是果肉软滑多汁，甜中带酸，微香，食之甘清滑脆，有补脾益肝、止咳、养心神、止烦渴、发痘疮等功效。

1672.香蕉主要产地在哪儿？特点是什么？

香蕉主要产地在我国和东南亚各国。我国香蕉生产区有广东、广西、福建、台湾、云南五省、自治区。广东产量最多，为全国之冠。

香蕉的主要特点是质地柔软，清甜而芳香，营养丰富，具有清热解毒、利尿、消肿、通便、降压等功效，深受人民喜爱。

1673.大久保桃原产、盛产在哪儿？特点是什么？

大久保桃原产日本。我国华北、华中、华东等地均已引种栽培，每年 8 月初成熟。

大久保桃主要特点是果近圆形，顶平中央稍凹，果皮易剥，果质优良，柔软多汁，味甜微酸，气芳香。

1674.肥城桃主要产地在哪儿？特点是什么？

肥城桃又名佛桃、大桃，是驰名中外的优良品种之一。主产山东肥城县，9 月上旬成熟。

传说因个大、丰满、顶部凹入，形似佛脐而名“佛桃”。又一说在宋时始作贡品，被皇帝加封为“佛桃”。

肥城桃的主要特点是果实肉厚汁多，味甜香浓，品质极优。

1675. 葡萄原产、盛产地在哪儿？特点是什么？

葡萄是世界最古老的果树之一，原产于里海、黑海和地中海沿岸。我国葡萄引进已有2000多年，目前盛产于新疆、山东、河北等省、自治区。

山东等地产的“玫瑰香葡萄”，8－9月间采收。果皮薄、柔软多汁、稍脆、很甜、有浓郁的玫瑰香味、品质优良。

河北宣化产的“牛奶葡萄”，9月上上、中旬采收。果粒长圆形果粒长圆形如牛的奶子，果皮青白带黄，果肉稍坚实，脆嫩多汁，酸甜味美。

1676. 菠萝原产、盛产于何地？特点是什么？

菠萝因果实的尖端带绿叶似凤尾，故又名凤梨，原产南美的巴西、阿根廷及巴拉圭一带。16世纪末才传入我国。现在以台湾栽培最多，广东、广西、福建、云南等省、自治区也有栽培。

菠萝主要特点是果汁多、糖分高，香味浓，风味好。深为中外宾客所喜爱，是一种很好的解暑果品。

1677. 吃菠萝为什么要蘸盐水？

菠萝肉有特殊的清香，很多人都喜欢吃。但是菠萝汁中含有生物甙及菠萝蛋白酶，这两种物质对人体都是不利的。生物甙会刺激口腔粘膜，人们吃了会感到口腔发痒；而菠萝蛋白酶会使人过敏，其症状是腹痛、腹泻、呕吐、头昏、头痛、口舌和皮肤发麻发痒，严重的还会出现呼吸困难，甚至昏迷。

要避免以上症状出现，可在食用菠萝时，先将菠萝肉块放盐水中浸洗，这样既可以除去菠萝的涩味，又可以减少或避免人体过敏的发生。因为食盐可以破坏菠萝的生物甙及蛋白酶。

1678. 蜜橘的主要产地在哪儿？特点是什么？

蜜橘盛产于江西南丰，故也称南丰金钱蜜橘。湖北、湖南、浙江、四川等地也有栽培。品质以南丰县产品最佳。11月上中

旬成熟。

蜜橘主要特点是：个小皮薄，肉质细嫩，味甘香浓，囊衣透明，柔软化渣，少核，是橘中珍品。

1679.蜜柑的主要产地在哪儿？特点是什么？

蜜柑又名温州蜜柑。原产我国浙江温州、黄岩一带。目前浙江、湖北、四川、江西、广西已普遍栽培。

蜜柑的主要特点是：柔嫩多汁，甜酸适口，风味较浓，无核或偶见少核。

1680.甜橙的主要产地在哪儿？特点是什么？

甜橙主要产于四川、广西、广东、湖南等地。以广东新会为原产地，又名“新会橙”。在 11 月中至 12 月间成熟。

新会甜橙的主要特点是：果皮橙黄色，光滑而薄，油胞细，果心充实，果肉淡黄，极甜，无酸味，汁略少，风味浓，不仅是我国甜橙中的著名良种，也是世界上少有的优良橙种。

1681.雪花梨主要产地在哪儿？特点是什么？

雪花梨别名象牙梨。原产我国河北中南部，赵县是著名的集中产区。现在山东、辽宁、山西、江苏也有栽培。

雪花梨的主要特点是：果实大，果肉白，质细脆嫩，汁多味香甜。

1682.鸭梨主要产地在哪儿？特点是什么？

鸭梨原产河北正定和定县一带，是我国最古老的优良品种。目前以石家庄、沧州、保定、衡水、邢台，邯郸等地区产量最多，品质最好。

鸭梨的主要特点是：果实大，果皮薄，果心小，果肉白，质细脆嫩，清香多汁，味甜微酸。

1683.金冠苹果主要产地在哪儿？特点是什么？

金冠又名金帅、金元帅、黄香蕉。盛产于山东半岛。

金冠苹果的主要特点是:果实大,果心小,果肉淡黄色,质密细脆,汁多味香,甜多酸少,温度高时易皱皮,肉不脆,但不绵。

1684.国光苹果主要产地在哪儿? 特点是什么?

国光苹果以辽宁最盛产,山东、河北种植也较多。

国光苹果的主要特点是:果实圆形或扁圆形,果皮底色黄绿,具有红霞及暗红色粗细不等的条纹,果肉黄白色,肉质坚脆,汁多爽口。

1685.红元帅苹果主要产地在哪儿? 特点是什么?

红元帅又名元帅、红鼎、红香蕉。是元帅系苹果的“母系”。主产山东的烟台,牟平、福山、威海,泰安、青岛,辽宁的大连、复县,河北昌黎,陕西周至等地。

红元帅苹果的主要特点是:果实长圆锥形或圆锥形,果面黄绿色或黄色,成熟后为浓红色霞,有红色细条纹,果皮光滑,外观美丽,肉质松脆爽口,汁多甜浓,有浓郁的香味。

1686.青香蕉苹果主要产地在哪儿? 特点是什么?

青香蕉又名白龙、香蕉苹果。主产山东烟台地区,辽宁、河北、河南、山西、陕西、甘肃、宁夏、四川、安徽、江苏等地也有栽培。果实圆锥形或短圆锥形,果型大,果皮较粗糙,果肉淡黄色,贮藏后质致密松脆,香气浓郁,风味甚佳,有“苹果之王”的美誉。

1687.杨梅的主要产地在哪儿? 特点是什么?

杨梅是我国南方特产水果。主要产地分布在江苏、浙江、广东、广西、安徽、福建、湖南、云南、贵州等省、自治区,尤以浙江栽培最盛,也最著名。

杨梅果实鲜艳,甜酸可口,食之能助消化,增食欲,还有生津止渴和解酒的作用。杨梅上市时正直水果淡季,在南方夏季经营的小水果中,是深受人们珍爱的果品之一。

1688.柠檬主要产地在哪儿? 特点是什么?

柠檬主要产地为意大利的西西里岛、美国的加利福尼亚州南部以及西班牙等国。我国栽培已有700多年历史，以四川栽培最多，质量也好。

柠檬的主要特点是：果实独具浓郁的香气和酸味。一般是将鲜果实切片，置入茶水中，以增添饮料的风味，并起开胃作用。

1689.枇杷的主要品种及产地在哪儿？总的特点是什么？

枇杷品种很多。早枇杷、宝珠、夹脚、大红袍、单边种、软条白沙等，主产于浙江；大钟、舜白，产于福建；光荣，产于安徽；照种白沙、青种白沙，产于江苏。

枇杷由于品种不一，果肉色泽有不同，皮质也不一样，但其肉质多为甜中微酸，汁多味美。因其营养丰富，深受群众欢迎。

1690.橄榄的主要品种及产地在哪儿？总的特点是什么？

橄榄分为白榄和乌榄两种类型。白榄中以福建产的檀香榄、长行榄、惠圆榄、公平榄为佳，广州产的猪腰榄、茶滘榄也为优良品种；乌榄多产于广东，以立秋乌榄、黄庄乌榄、斜生乌榄、孖鼻乌榄为上品。

橄榄颗粒均匀，皮青绿而润泽，皮纹细致，肉质细嫩松脆，回味甘甜，富有香气。

1691.杨桃的主要品种及产地在哪儿？总的特点是什么？

杨桃品种较多。崛督杨桃、尖督杨桃，主产广东；蜜杨桃、白杨桃、赤口杨桃，主产福建。

杨桃有甜、酸两类。甜杨桃肉质爽脆，味甜微酸，是风味别致的水果，尤受港、澳宾客的喜爱。

1692.李子的主要品种及产地在哪儿？总的特点是什么？

李子品种繁多。其主要品种醉李、金塘李、红心李，产于浙江；桂花李，产于江苏；青脆李，产于贵州。

李子从颜色上分，则有红皮红心、红皮黄肉、青皮红心、青皮

青肉和黄皮黄肉等种类，品质以浙江桐乡的醉李、江苏徐州的桂花李为最著名。李子果实肉质致密，甘美爽口，味甜汁多，风味优美。

1693.石榴原产何地？我国主要产地在哪儿？特点是什么？

石榴树是古老的栽培果树，原产中亚的伊朗、阿富汗及苏联南部地区。我国栽培已有2000多年的历史，以陕西、云南、新疆、安徽、江苏、浙江等地数量较多，品质较好。

石榴的主要特点是：果实形态独特、色泽艳丽、百籽同房、籽粒晶莹、甜酸适口，为仲秋之际应时鲜果。

1694.猕猴桃主要产地在哪儿？特点是什么？

猕猴桃又叫阳桃、藤梨、洋桃、仙桃等，是世界上的一种新兴水果，原产于我国。其中长江以南地区较多，尤其是中南、西南地区。

猕猴桃主要特点是：果肉绿色或黄色，中间有放射状的小黑籽，食时具有甜瓜、草莓、橘子香味，口味独特、甜酸适口，色、香、味俱佳。

1695.海棠主要产地在哪儿？特点是什么？

海棠又称海棠果。是我国绵苹果的一种。主产西北、华北、东北各地，品种繁多，名称互异。山东称红海棠、茶果、五楞子、沙果等，河南、江苏及山东部分地区称奈子，河北称白银子花红、花红丁子、秋果等，陕西、甘肃、青海称楸子，甘肃有些地方称酸果子。

海棠的主要特点是：耐寒力强，开花晚，结果早，成熟早，质脆清香、略带酸味。

1696.鲜枣主要产地在哪儿？特点是什么？

枣树原产我国。黄河中游的陕西、山西河谷一带栽培枣树最早，后遍及全国，其中以河北、山东、河南、山西、陕西为最多。

鲜枣的主要特点是:表皮光滑新鲜,肉厚核小、质脆、汁多味甜,嚼之有声。

1697.山楂主要产地在哪儿?特点是什么?

山楂也叫红果、山里红。是我国历史悠久的特有果品。辽宁的辽阳、鞍山、开源、西丰、抚顺、岫岩等县,山东的潍坊、泰安及临沂等地区,河北的承德、唐山及保定地区,河南的安阳及新乡地区,北京的房山县,天津的蓟县是山楂的主要产区。

山楂的主要特点是:叶绿果红、肉质红密、味酸稍甜。深受广大妇女之喜爱。

1698.椰子原产及盛产何地?特点是什么?

椰子别名为奶桃、可可椰子。原产亚洲热带地区,菲律宾、印度、印尼、马来西亚、斯里兰卡等国均有栽培。以菲律宾种植面积和产量居世界首位。目前,我国南部沿海地区正大力发展种植,尤以海南岛最盛。

椰子的主要特点是:多汁,油脂丰润,营养丰富。是华南人消暑解渴的佳果。

1699.柚子主要产地在哪儿?特点是什么?

柚子在我国栽培历史悠久。我国不少产地的柚子闻名中外,广西的沙田柚和福建的文旦柚等都享有很高的声誉。

柚子的主要特点是:外形美观,肉嫩、质软、鲜美可口、较耐贮藏,有消食、健胃、强身等作用。

1700.菱主要产地在哪儿?特点是什么?

菱,因其角棱峭而得名。菱在世界上的分布范围很广,亚、非、欧等洲热带、温带的湖泊沼泽,都有自然的野生菱,但作为商品生产的只有我国和印度。经过人工栽培的改良种,其品质也远比野生菱优良。

菱的主要特点是:果实有红有绿,鲜艳夺目,其味不亚于栗。

1701.金柑主要产地在哪儿？特点是什么？

金柑俗称金橘。原产我国浙江的瓯江北部及沿海一带，长江流域和华南各地也有分布。

金柑的主要特点是：果实较小，外形和色泽惹人喜爱。它的食法与柑橘不同，一般以吃皮为主，也可以连皮带肉一起吃。金柑因皮层油胞富含油质，食之芬香浓郁，风味别致。

1702.荸荠主要产地在哪儿？特点是什么？

荸荠南方称马蹄、蒲荠、地栗。原产我国南部。主要产区分布在淮河以南及东南沿海一带，北京也有少量栽培。

荸荠的主要特点是：色泽有黑紫、紫红、淡紫红之分，皮薄肉肥，味清甜，水分足，营养丰富，生食甜脆多汁，熟食嫩滑甜爽，有安中益气、开胃消食、清热止渴、醒酒解毒等功效。

1703.黄皮的主要产地在哪儿？特点是什么？

黄皮是我国原产的优良果树之一，主产广东、福建两省。黄皮的品质因品种不同而各异，以甜黄皮为最佳，果实极为娇嫩，皮薄多汁，肉质柔软，极易破损。黄皮果实含维生素C、糖、有机酸和果胶，鲜食甜中带酸，不仅风味别致，而且有助于消化。

1704.甜瓜的主要产地在哪儿？特点是什么？

甜瓜又名香瓜。产区广阔，几乎遍及全国各地，特别是新疆、甘肃、山东等省、自治区的甜瓜，品种多，产量大，尤以山东益都产的银瓜品质最佳，不仅供邻近城市，还远销港澳地区，名传遐迩。

甜瓜一般分厚皮、薄皮两大系统。薄皮瓜品质较优，个小，皮薄，肉味香甜，含丰富的胡萝卜素、维生素C和磷、铁、钙等矿物质，含糖量和芳香物质均比西瓜高，既是夏令消暑解渴的果品，又有利小便、除烦热、通三焦的功效。

1705.醉瓜的主要产地在哪儿？特点是什么？

醉瓜原产新疆，盛产于甘肃兰州一带。

醉瓜是厚皮型的麻皮甜瓜。肉甜汁多，有浓烈芳香酒味，富含汁液，含水量达95%，且有较丰富的维生素C、氨基酸和钙、铁等矿物质，深受人们喜爱。

1706.沙果的主要产地在哪儿？特点是什么？

沙果又叫花红，原产我国，主产河北、山西、山东、陕西、甘肃、青海等省。

沙果是苹果属的一种。果体均匀，味甜带微酸，果质坚实而脆，含有碳水化合物、单宁和多种维生素等养分，能下气、消痰和治肚痛。

1707.槟子的主要产地在哪儿？特点是什么？

槟子原产我国，在华北、西北各省都有出产，而以山西省产量最多。

槟子系蔷薇科苹果属的杂交种，其果型小于苹果，大于沙果，由于果肉松泡、水分少，甜味淡，并带有涩味，往往不受消费者欢迎。但其营养与沙果类同，并有下气、消痰的功用。

1708.杏的主要产地在哪儿？特点是什么？

杏原产我国，西北、华北、东北各省、自治区均有栽培，而以黄河流域各省栽培最多。

杏的成熟期早，一般五六月份即可采收上市。果实甜香可口，其中含糖15～23%，且有丰富的维生素等营养成分，并具有润肺定喘、生津止渴、清热去毒等功效。

1709.柿的主要产地在哪儿？特点是什么？

柿原产我国南方，以后逐渐北移，几乎成为北方的果树，栽培比南方更为普遍。目前以山东、河北、河南、山西、陕西等五省栽培最多。

柿果色金黄，味甜汁多，富含营养，中医认为柿性甘、寒、涩、

无毒，生柿能治热、解酒毒，熟柿有补虚健胃、润肠、利肺、止血和降血压等功效。

不过，民间盛传柿、蟹相尅，同食有害身体，其因主要是螃蟹肉蛋白质含量高，柿果内有单宁鞣质，还含有多量的碘、铁、钙等矿物质，这些物质与蛋白质凝结在一起，会导致肠胃消化不良而引起疾病。所以，蟹柿不宜同时食用。

1710.龙眼的主要产地在哪儿？特点是什么？

龙眼又叫桂圆，以福建兴化产的为最佳。

龙眼壳坚、肉厚、核小，果肉鲜嫩、晶莹、果汁甘美，味甘甜，营养丰富，有补心神，养血益脾的作用。龙眼一般 8－9 月间成熟采收。

1711.草霉的主要产地在哪儿？特点是什么？

草莓在我国栽培历史至少已有 1500 年了。南北各省都有栽种。

草莓具有栽培简便、果实成熟期早、风味别致、营养价值高的优点，其所含的钙、铁、磷等矿物质比苹果、梨、葡萄 2～4 倍，而维生素 C 的含量则高 10 倍以上。此外，还含有蛋白质 0.4～0.6%、糖 6～9%、有机酸 1～1.5%。有清暑解热、生津止渴，利尿止泻的功效，人们饭后吃些草莓，还可以分解食物脂肪.有助于消化。

1712.佛手的主要产地在哪儿？特点是什么？

佛手原产我国。主要产于浙江金华，广东四会、德庆，福建福州、厦门，四川江津、内江，陕西汉中等地。

佛手外形特殊，果顶开裂，酷似佛像之手，故有其名。果实色彩黄亮，清香扑鼻，惹人喜爱。佛手含有较多的挥发油及橙皮甙等成分，有舒肝、解郁、疏气、宽胸之功。泡茶饮服能理气健胃。

1713.无花果的主要产地在哪儿？特点是什么？

无花果原产非洲北部、欧洲南部、亚洲西部及地中海一带，是世界上最古老的栽培果树之一。我国约在唐代引进，以新疆南部栽植较多，而以阿图什为最著名。

无花果叶形如葡萄叶，硕长，硬而厚，梢有三叉，枝叶间生果，初则青小，状如李子，既熟，色如紫茄，味甜，含蛋白质、碳水化合物较多，并含有维生素A和C等营养成分。中医认为无花果有健胃清肠、消肿解毒的功效。

1714.木瓜的主要产地在哪儿？特点是什么？

木瓜是我国的特产，主产于鲁、苏、浙、皖、川、鄂、陕、赣、粤、桂、藏等省、自治区。古时以安徽宣城花木瓜最负盛名。

木瓜香气浓郁宜人，可供观赏，而且可作药用，还可出口换取外汇。木瓜果肉含有酵素，对消化不良和胃病有辅疗作用。

1715.樱桃的主要产地在哪儿？特点是什么？

我国是樱桃原产地之一。目前，我国樱桃有中国樱桃、甜樱桃、酸樱桃和毛樱桃四大种类。

中国樱桃主产安徽、江苏、浙江、河南、山东、陕西、甘肃、内蒙等地。

甜樱桃主产山东、辽宁、河北、新疆等地。

酸樱桃主产辽宁、山东、新疆等地。

毛樱桃，原产我国西北、华北及东北地区。

樱桃表皮光洁，色泽鲜艳，颗粒均匀，味甜汁多，肉质软糯，营养丰富，其中含铁在水果中居第一位。樱桃对人体有调中益脾的功能。

1716.芒果的主要产地在哪儿？特点是什么？

芒果原产印度、马来西亚一带，以印度栽培历史最久，产量最多。我国广东、广西、福建、云南、台湾等省、自治区均有栽培，

以广东海南岛最多。

芒果树具有生长迅速、结果早、寿命长、栽培管理容易等优点。且树型美观，是城市绿化的优良树种。它的果实外观美丽，肉质细嫩香甜，具有特殊风味，故有热带“果王”的美称。

1717.核桃的主要产地在哪儿？特点是什么？

核桃是一种经济价值很高的干果。我国是世界上生产核桃最多的国家之一。产区分布较广，河北、山东、山西、陕西、云南、河南、湖北、贵州、新疆、甘肃、四川和北京市郊均有大面积种植。

核桃含油量高，营养丰富，特别是脂肪含量，在干果中居首位。中医认为食核桃益命门、利三焦，可通润血脉，补气养血，润燥化痰，温肺润肠。

1718.莲子的主要产地在哪儿？特点是什么？

莲子是莲藕的种子加工干制而成。莲为我国原产植物，种植面积很广，浙江、江西、江苏、湖南、湖北、安徽、广东、福建等省都有栽植，其中以湖南、湖北、江西、福建为主要产区。

莲子营养丰富，是一种珍贵的滋补食品，并有养心安神、益肾、补脾的功效，也是我国传统的出口干果之一。

1719.香榧子的主要产地在哪儿？特点是什么？

、香榧子是世界珍贵稀有的干果之一，为我国原产，其他国家很少栽培。主要产区集中分布在浙江和安徽一带，以浙江省产量最多。

香榧子壳面洁净、色泽黄亮，仁衣深褐色，仁肉以淡黄、白色者为好。香榧子含油量高达 51.7%，仁肉可食部分占 68%，营养丰富，具有润肺、化痰、止咳、顺气、除肠道寄生虫等功效。

1720.松子的主要产地在哪儿？特点是什么？

松子是松树果实的籽粒。产区主要集中在东北、西南、西北地区，特别是原始森林地带。黑龙江省是东北松子的主要产区，

云南省是西南松子的主要产地。

松子营养丰富，脂肪特多，在一般食用和食品加工、医药、工业等方面实用价值较高。松子还有滋补强身作用。

1721. 栗子的主要产地在哪儿？特点是什么？

栗子是栗树的果实，原产我国。主要产区集中在黄河流域、长江流域诸省。目前以河北产量最多。

栗树生长的适应性强，管理简便，寿命长，用途广，经济价值很高。栗子种仁肥厚甘美，可以代粮，有丰富的营养价值和养胃健脾、补肾强筋、活血止血的药疗功能。

1722. 榛子的主要产地在哪儿？特点是什么？

榛子是榛树果实的籽粒，原产我国。黑龙江、吉林为我国榛子的主要产地。

榛子的坚果外皮呈青色时也可生食。九月间成熟后，坚果壳颜色变褐，即可采收。不需加工，即可炒制食用。

榛子含丰富的营养成份，除可炒食外，也可作糕点、糖果等配料；还有调中、开胃、益气、明目等药用功效。

1723. 白果的主要产地在哪儿？特点是什么？

白果是银杏树的果实。以江苏、浙江和广西为主产地。江苏泰兴所产的白果品质最佳。

白果为我国传统出口商品之一。营养丰富，特别是磷的含量高于许多干果。白果可以炒食、炖食、煮食、但因果内含有白果酸、白果酚、白果醇和天门冬素等多种有毒成分，多食或食法不当，容易引起中毒，故一般不得生食。

白果有收敛、化痰、止咳、定喘、补肺、通经、利尿等功能。

1724. 没成熟的水果为什么又酸又涩又坚硬？

因为没成熟的水果里含有较多的有机酸和单宁，所以吃起来又酸又涩。同时，未成熟的果实含淀粉较多，而糖分少，所以

不甜而且坚硬。

1725.为什么说吃了未成熟的水果有害处?

未成熟的水果中含苦杏仁素较多,这种苦杏仁素在人体的胃中受酶的作用,可水解生成葡萄糖、苯甲醛和氢氰酸。氢氰酸是一种有剧毒的物质,它能破坏血液中的氧化酶,使身体内物质的氧化反应不能顺利进行,影响生理活动的进行,这样,轻则影响人体健康发育,重则还会使人发生急性中毒。所以说,一般情况下是不该食用未成熟的水果的。

1726.蜜枣的主要产地在哪儿?特点是什么?

蜜枣加工产区分布很广,其中主要产区是安徽、浙江、广西、北京等地。

蜜枣是由鲜大枣加糖熬煮焙干而成的,为我国传统特产之一。蜜枣加工精细,色如琥珀,口味香甜,营养丰富。

1727.葡萄干的主要产地在哪儿?特点是什么?

葡萄干主要产于新疆,其次是山西省和河北省。

葡萄干是鲜葡萄的干制品。甜带微酸,是一种味美可口,富含营养的果品。具有生津止渴、健脾开胃、养肝补血等健身作用。

1728.椒盐花生仁的主要特点是什么?

椒盐花生仁系花生果仁的炒制品。主要特点是仁衣和果仁外表含有椒盐味,咸甜兼有,又不失花生的香味。花生含有大量的脂肪和蛋白质,维生素含量也很丰富。花生衣能增强血液的凝固作用,常作带衣的花生仁能缓解血友病,对治疗血衄、齿衄、紫癜等也有一定辅助疗效。

1729.霉花生为什么不能吃?

发了霉的花生,是因受到许多霉菌的感染,大多数霉菌是有毒的。其中黄曲霉的危害最为严重,它的代谢产物黄曲霉素有

强烈的致癌作用。

1730.五香豆是哪儿的特产？其特点是什么？

“五香豆”系上海老城隍庙的驰名特产。

五香豆系用蚕豆烤制加工而成。特点是豆大均匀，皮色淡黄，霜细丰满，外皮卷边，豆皮咸中带甜，豆肉奶香糯韧，软硬适中，美味可口，适量食用有健脾、利尿作用。

1731.酱油瓜子的主要特点是什么？

酱油瓜子系西瓜子的制品，用烤煮方法加工而成的。主要特点是瓜子片大而均匀，壳面周围乌黑，中间白色，未入口就有一股清香味；入口咬嗑，壳成两瓣，咀嚼仁肉，鲜香微咸，越吃越有味。西瓜子除含有脂肪和蛋白质较多外，还含一种皂甙样成分，具有降血压和缓解急性膀胱炎的功能。

1732.白瓜子的主要特点是什么？

白瓜子是南瓜、窝瓜、葫芦瓜、角瓜、倭瓜和玉白瓜籽粒的统称。市场上销售的炒白瓜子，绝大部分采取南瓜的籽作原料，所以也称南瓜子。南瓜子籽粒饱满凸肚，色白，壳面毛糙，咬嗑易开裂，仁肉松脆，清香入味，还具有产妇催乳、增乳，以及驱除人体内寄生虫的作用。

1733.葵花子的主要特点是什么？

葵花子即葵花籽的炒制品。黑色瓜籽质量最好，花籽次之，白籽较差。由于葵花子香味胜过白瓜子和黑瓜子，价格又较低廉，所以销售量在“三子”中属首位。

1734.怪味豆的主要特点是什么？

怪味豆是一种麻、辣、鲜、甜、咸几种滋味兼而有之的蚕豆制品，因味多而难辨，故称之为“怪味豆”。始于四川一带，近年来传入各大城市及江浙沿海城乡。

1735.糖炒栗子的主要特点是什么？

糖炒栗子外壳呈棕红色，油亮光彩，颗粒完整，大小均匀，嗅之有熟栗甘饴之甜香味，入口栗肉香酥甜糯，有粉质感，若出锅趁热吃，其味更佳。

1736.山核桃是哪儿的主要特产？特点是什么？

山核桃是杭州一带的特产。其特点是比核桃小，外壳深褐色，盐炒后香、脆，略具咸味而又肥美，回味甚佳。用各种辅料配制可以炒制成不同的品种。深受消费者欢迎。

1737.君子兰有哪些习性？应怎样管理？

君子兰原产南非，为多年生草本植物。叶子挺拔舒展，花形美丽，色泽鲜艳，清香怡人。其性喜温暖、湿润、不耐寒。

冬季室内越冬，早春四月开花后换盆，夏季可适当多浇水，每天日落前要用清水喷洗叶子，半月内施一次肥，经常给盆松土，十月上旬花盆入室，要控制浇水。

1738.一品红有哪些习性？应怎样管理？

一品红又名猩猩木、老来娇。原产墨西哥及中美洲。盆栽一品红要求排水良好、疏松、肥沃的沙壤土，性喜高温。

一品红栽培中，为使株形美观，应及时整枝作弯，注意作弯前两天勿浇水。

10 月中旬后要放到室内阳光充足、通风良好的窗台上，盆土要保持适度干燥，春季将盆移室外，早春换土、换盆、修枝。

1739.菊花有哪些习性？应怎样管理？

菊花原产我国，属多年生的宿根草本植物。10～12 月开花，花期半个月。花蕾千姿百态，清香四溢，深受人们喜爱。其性喜阳光，耐寒。喜富含腐殖质而又排水良好的沙壤土。

水分以保持盆土湿润即可。利用人工遮光或延长光照，可以提早或延迟开花，使全年都可有花开。

1740.牡丹花有哪些习性？应怎样管理？

"花中之王"牡丹,原产我国秦岭大巴山区,是观赏价值极高的名贵花卉。四、五月间开花,花期约半月,喜阳光,但夏天宜置于荫凉处,冬季宜置于向阳处。喜壮肥,不喜潮湿,以半墒为宜。

开花时,每天应在花枝叶上喷洒清水。

1741.水仙有哪些习性?应怎样管理?

水仙是冬季生长花的珍贵花卉。花朵秀丽,叶片青翠,花香扑鼻,株态清高优雅,用各种浅盆配以各色水石作水盆培养,可点缀厅堂,装饰点面,显得十分典雅。

水盆培养水仙,应先将大鳞茎上部用刀纵横割开十字纹,以帮助鳞茎内芽抽出来;然后浸水一天,擦去刀口粘液,直立放在浅盆中,周围拥些石子,每一两天换水一次,在12~20℃条件下而又阳光充足之处,约一个月可开花,开花期将花盆移至阴凉处可延长花期。

1742.朱顶红有哪些习性?应怎样管理?

朱顶红原产秘鲁,喜半阴,不耐寒,北方多作室内盆栽花卉。朱顶红的大而圆球形的鳞茎上,有4~8片扁平略带肥厚的叶,先花抽出,叶丛中有粗壮而中空的花茎,花茎上生着与百合花相似而颜色鲜艳的大漏斗状花3~6朵,有白色、红色,或白红相间的品种。

朱顶红繁殖用播种法或分离小鳞茎方法。种子成熟后即可播种,在18~20℃情况下,发芽较快。幼苗移栽时,要注意防止伤根。

1743.茉莉花有哪些习性?应怎样管理?

茉莉原产印度、伊朗。我国南方种植较普遍。每年开三季花,花期在5~9月,花白而香。其性喜光,喜温暖,不耐寒,不喜大水。

盛夏宜早晚浇水,保持土壤湿润,施肥宜薄肥勤施。冬季应

放在阳光充足房间里注意通风，节制浇水。春季换盆之前，修剪枝条，早春可移到室外放在阳光足避风处。

1744. 吊兰有哪些习性？应怎样管理？

吊兰原产南非，是良好的草木观赏植物。悬挂空中，枝叶四垂，终年常青，饶有风姿。其性喜温暖湿润，不耐寒。

夏天需避酷日，盆土宜保持湿润，喜肥沃。每年早春四月需进行一次换盆修根。

1745. 四季海棠有哪些习性？应怎样管理？

"四季海棠"原产巴西，属草本植物。叶色多彩，光泽透亮，花色纯洁，四季开放。性喜温暖湿润、荫蔽，忌高温、干燥、强光，不耐寒。

华北地区常年室内栽培，盛夏处于休眠状态，要控制浇水。冬季可移到窗前略见阳光，要求较高的空气湿度。

1746. 梅花有哪些习性？应怎样管理？

梅花原产于我国川、鄂山区，为落叶小乔木或灌木。盆栽梅花喜水而又不耐涝。春季水大，易使枝条旺长而减少花芽；秋季水大，则易使叶黄而落。

为梅花浇水的适宜方法，是在换盆时浇一次透水；正常的供水是见盆内表土花白时浇一次透水，以后见主干周围的表土变干，就应浇水，不干则不浇透。宜作梅花追肥的有马掌片水，麻酱渣等肥料。

每年需要换盆、换土、施底肥。换盆的适宜时间为 4 月上旬。梅花对土壤的要求不严格。其适宜的培养土最好为两份腐叶、1 份腐氮磷肥，7 份细沙土混合而成。

1747. 月季花有哪些习性？应怎样管理？

月季也叫四季蔷薇，品种繁多，喜欢湿润，但也能耐旱，比较容易栽培。

生长期间要注意掌握浇水、施肥工作，浇水量要随季节及植株生长消耗水分的情况而异：落叶时只要盆土不干裂即可，初长叶时水分消耗少，华北地区在温度高而干旱时期，要每天浇透水。盆栽月季一年必须换盆一次。

1748.文竹有哪些习性？应怎样管理？

文竹是多年生草本植物。原产南非，喜温暖耐半阴，不耐寒，冬季北京在室内越冬。盆栽应选用排水良好，含丰富腐殖质的沙质土壤，夏季可放在室外不受阳光直晒的半阴处。

文竹管理中最关键的问题是水分的供给，要求盆土见湿见干，但空气要保持湿润。每隔 10～15 天可浇一次充分腐熟的稀薄液肥，使生长旺盛。

1749.玫瑰有哪些习性？应怎样管理？

玫瑰花色艳丽，香气宜人，满身多刺。玫瑰性喜空气干燥，肥沃和排水良好的地方，在荫蔽处不易开花。

玫瑰开花前应适当浇水，一定要注意不能受涝，开花后应进行一次修枝，促进萌发新芽。全年均应保持通风透光，土壤保持既不太干又不太湿即可。

1750.龟背竹有哪些习性？应怎样管理？

龟背竹叶片边缘羽状深裂，叶脉间有长椭圆形孔眼的大叶，形似千年龟背，茎又多节似竹，因而得名为。

龟背竹原产墨西哥热带雨林中。喜温暖湿润，忌阳光直晒，不耐寒，在华北各地均有盆栽，冬季移入室内越冬，对土壤选择不严，植株生长很快，需要年年换大盆。

龟背竹管理，4～9 月间，每天要大量喷水，清洗叶面，保持清新、湿润，每隔 10～15 天可浇一次充分腐熟的稀薄液肥。已经生长的植株，要及时设立支架进行绑扎，避免倒伏。

1751.金橘有哪些习性？应怎样管理？

金橘为常绿灌木或小乔木。为柑橘之一种，故有人叫它金柑。金橘原产我国长江流域暖温带地区。性喜凉爽湿润，在华北各地不耐严寒气候，只能作为室内盆栽观赏。

盆栽金橘如放置室内观赏，应远离暖气或火炉，可以放在靠近门窗的地方，以免因长期温度偏高招致生长衰弱。夏季应多施磷肥，冬季控制浇水和不使温度过高，这样才能开花结果。

1752.香圆有哪些习性？应怎样管理？

金黄色的果实，有浓厚香气，外形椭圆，因而得香圆之名。香圆原产我国东南部，性喜凉爽，在华北只能作为室内盆栽观赏。

为了防止香圆光开花不结果，一定要掌握室内温度不得过高，修枝要得当，以保持花后能有足够的养分维持结果。

1753.郁金香有哪些习性？应怎样管理？

郁金香是荷兰国花，我国栽培历史较短。郁金香属百合科郁金香属，大多数生长在夏季干热、冬季严寒环境，适宜栽种在背风向阳处。几乎所有品种的花朵都是在阳光充足时开放，阴天及傍晚时闭合。一朵花一般能开四五天。如果温度低、湿度大，则可延长到10～14天。

郁金香若在室内凉爽而阳光充足的条件下则植株发育健壮，能正常开花；如果要它提前开化，可在一般低温处理后，增高培植温度。一些早花品种，可望春节开花，作室内装饰点缀。

1754.紫罗兰有哪些习性？应怎样管理？

紫罗兰为二年生草本植物，其香味浓郁，令人喜爱，花色有白、淡红、玫瑰红、深红等。性喜温和、凉爽，忌酷热，喜肥沃、湿润及深厚的土壤。

养植紫罗兰，应施用底肥。为了避免植株徒长，追肥应以磷、钾肥为主，少施氮肥。作紫罗兰追肥的理想肥料是麻酱渣。

1755.兰花有哪些习性？应怎样管理？

兰花为我国特产，其香味清雅，姿态婀娜。喜通风，夏需遮荫，冬要御寒，怕烟灰。

管理兰花浇水切忌过湿。素有“干兰湿菊”之说。施肥宁淡勿浓，宁少勿多。未经发酵的肥料忌用。

1756.山茶花有哪些习性？应怎样管理？

山茶花娇美，色红艳，叶鲜绿而常年不落。二至三月开花，性喜温暖湿润，怕严寒酷暑。

管理山茶花要经常保持半墒，冬季浇水要少量多次，夏季可多浇水，但不能积水，浇水应向盆边处浇灌。

1757.丁香有哪些习性？应怎样管理？

丁香原产我国，是华北、西北及东北地区广为栽培的春季花木。丁香性喜向阳，能耐旱，要求肥沃、湿润的土壤；在瘠薄的土地上也能生长，但枝干瘦弱，开花细小。

丁香不喜大肥，过多施肥易使枝叶徒长，反而不开花；未腐熟的肥料更不可用，否则很快就会受害“烧死”。

1758.杜鹃有哪些习性？应怎样管理？

杜鹃为开花灌木，原产我国，云南盛产，性喜凉爽、荫蔽、湿润的环境。北方地区盆栽杜鹃要求强酸性土，碱性土是无法把杜鹃栽活栽好的。

管理杜鹃时应注意：夏天在室外应摆放在阴暗处或盖帘遮荫，浇水最好是贮存的雨水或在自来水中加0.1%硫酸亚铁和淘米水，盆土要经常耙松。

1759.扶桑有哪些习性？应怎样管理？

扶桑以其叶形似桑而得名，为常绿灌木，原产我国。扶桑性喜湿润、向阳、不耐寒霜，盆土宜选用疏松、肥沃的沙质壤土。

管理扶桑应注意季节变化，五月初将花从室内移出，十月上

旬要将花移入室内，放在向阳处，浇水要掌握好时机，原则是干透浇透。

1760.南天竹有哪些习性？应怎样管理？

南天竹原产东亚，我国长江流域各省均有栽培。性喜凉爽湿润和略荫蔽的环境，有较强的耐寒力。

盆栽用土应选用排水良好，含大量腐殖质的沙质壤土中。夏季在室外应放在荫凉处，要保持花盆附近的湿润，冬季移入室内后应控制浇水量。

1761.代代花有哪些习性？应怎样管理？

代代花为常绿灌木或小乔木，原产于我国浙江省。代代花性喜凉爽，但在华北各地不耐严寒，只能盆栽，冬季放在不结冰的房子里即可越冬。

管理代代花时应注意，夏季在室外摆放，最好用砖将花盆垫起，以利排水，10 月中下旬移入室内应控制浇水，要掌握干透浇透的原则。

1762.迎春花有哪些习性？应怎样管理？

迎春花花期在 2～4 月。为早春观赏花木，其性耐寒、耐旱、耐碱、喜阳光。

迎春花只要注意浇水很易成活。在夏季入伏时稍施肥料，以促进花芽分化，有益于第二年开花。

1763.晚香玉有哪些习性？应怎样管理？

晚香玉为美丽的夏季观花植物。花期 6～11 月，其花清雅宜人，色丽有香气；其性喜阳光，喜半墒，怕寒冷，忌碱性土壤而喜粘重壤土，喜肥，喜湿润。

初栽晚香玉，不必勤浇水，待芽出齐时应灌一次透水，等到花莲抽出时，则需要充分供应水、肥，以满足开花和植株生长的需要。

1764. 大丽花有哪些习性？应怎样管理？

大丽花花大而色艳，花期甚长，6～10 月均有花开。其性喜阳光，喜温暖的气候，不耐寒，忌水涝。

大丽花浇水必须掌握“干透浇透”的原则，在气温高时不宜施肥，施肥量的多少要根据植物生长情况而定。夏季要为盆土疏松，以便透气，减少水分与养分的消耗。

1765. 桂花有哪些习性？应怎样管理？

桂花是原产于我国西南部的常绿灌木或小乔木。是珍贵的芳香植物和观赏植物。桂花上盆和换盆时，应选用砂质壤土作培养土，或用一半砂质土、一半腐叶土培养土。换盆的适宜时间为 7～8 月。换用新盆时，应在盆底用几片马掌作底肥，并应将土坨周围的老根和陈土削去一部分。

为桂花追肥，宜用麻酱渣与马掌片浸泡腐熟的液肥。

1766. 天冬草有哪些习性？应怎样管理？

天冬草原产于我国南方，是多年生草本攀援植物，性喜温暖湿润的气候、环境，不耐寒，适于生长在疏松和排水良好的砂质壤土中。因为它有肉质块根，其中能贮存较多的水分和养分，故不需要浇大水、多施肥。

对天冬草管理，一般应 4 月下旬出室，置于阳光充足的地方，不宜浇大水，要保持见湿见干状态。

1767. 栀子有哪些习性？应怎样管理？

栀子原产我国，为常绿灌木或小乔木。栀子喜湿喜肥，叶片怕日光直晒。

北京栽植栀子的理想培养土，是西山或百花山的腐叶风化土。宜置荫棚下养植，盆土应见湿见干。

1768. 夹竹桃有哪些习性？应怎样管理？

夹竹桃为原产于古代波斯、印度的常绿灌木或小乔木。性

喜温暖、阳光和肥沃的土壤，不耐寒。

夹竹桃应每年 4 月下旬出房时换一次盆。从出房开始每月应施一次经过发酵的麻酱渣干肥，每年整形修剪一次。

1769.米兰有哪些习性？应怎样管理？

米兰原产东南亚，在我国南方也广为栽培，其性喜温暖湿润、向阳、不耐寒。

管理米兰要注意盆栽用土，以含丰富腐殖质的微酸性沙质壤土为最适宜，每年早春四月进行换盆加新土及修剪枯枝工作，浇水应保持盆土见湿见干，每 7～10 天浇一次稀薄的矾肥水，每天下午日落前用清水喷洗水面，并向附近地面洒水，以增加湿度，立秋后要控制浇水，10 月上旬移入室内，放置向阳处。

1770.玉兰有哪些习性？应怎样管理？

玉兰的花洁白如玉，清香似兰，因而得名为玉兰。玉兰原产于我国中部，是栽培历史悠久的名贵花木。玉兰性喜向阳、湿润而肥沃的地方，喜酸性和微酸性土壤，怕水涝、怕旱。

北方栽植玉兰，必须选择向阳或半阴的排水良好、土壤肥沃的地方。

1771.插花应注意哪些问题？

一要设法延长枝花开放的时间：

①花枝最好在早晨采摘。因此时枝梗里液汁流动缓慢，含水量多。

②采摘后不要直插入花瓶，要作一番处理。为了保持梗内的液汁，防止水分倒流，花朵过早凋谢，摘后要用火快速烧一下切口处再剪去约一寸，或用热水速烫摘口处。

③插花的水要洁净，花瓶要用开水烫一下。用自来水插花，最好放上几个时辰。为了防止瓶内水发臭，可把烧红的一段瓦片或木炭投入瓶内，也可放一片阿斯匹林。

二插花要讲究艺术，注意不同颜色搭配，枝型的优美，恰当的绿叶扶衬等。

1772.不同季节怎样选择插花的花材？

由于季节气候不同，人们的喜爱和花材生长亦异，故选购花材时，务必要根据不同季节，选择适当的花材，并注意到花朵的新鲜、整洁、色彩、长短、曲折及数量多寡等。

盛夏：一般人都不喜欢大红、大绿的颜色，故盛夏的插花应以清淡素静为主，并且宜改用浅盆插花，使空气易于流通，花器内的水不容易发生臭味。花材可选用苍蒲或荷花，这种情调会使人感到清爽凉快。

秋季：选用的花材，以素淡幽静为宜。一般可以采用木本植物，以投入式瓶花展示。

冬季：应选用色香浓厚、表现欢乐热闹气氛为主体的花材。

春季：是花卉生长最茂盛的季节，较多插瓶花。

初夏：是草本植物最多时节，应选择色彩艳丽的花卉。

第十三部分 名店概揽

1773.何为"名店概揽"?

这里泛指餐饮名店索引。是服务员为顾客导引就餐的备忘录。

1774.餐厅服务员为何要掌握名店概揽知识?

"当好顾客参谋",是餐厅服务员的主要职责之一。若要做好这一点,掌握"名店概揽"知识是必不可少的。因为它是当好顾客参谋的分项内容。一个优秀的餐厅服务员,只有熟练掌握名店概揽知识,方能为客人提供高质量的服务,当好客人的就餐向导,赢得客人信任和赞誉。

1775.北京主要有哪些名餐馆?

位于西长安街的鸿宾楼饭庄

位于宣内西绒线胡同的四川饭店

位于西单北大街的玉华台饭庄、曲园酒楼

位于西单南大街的同春园饭庄、又一顺饭庄

位于西四南大街的砂锅居饭庄

位于宣内大街的真素斋饭庄、烤肉宛特味饭庄

位于前门打磨厂的正阳楼饭庄

位于西城区北闹市口的烤肉宛

位于王府井金鱼胡同的五芳斋饭庄、东来顺饭庄

位于什刹海畔的烤肉季

位于北海公园内的仿膳饭庄

位于中山公园内的来今雨轩

位于前门大街的都一处、力力餐厅、全聚德烤鸭店、老正兴饭庄、功德林素菜馆

位于珠市口西大街的晋阳饭庄

位于东城区八面槽的萃华楼饭庄

位于崇文门外大街的便宜坊烤鸭店

位于西城区月坛北街的峨眉酒家

1776.上海主要有哪些名餐馆?

位于中华路的大富贵酒楼

位于南京东路的燕云楼京菜馆、四川饭店、新雅粤菜馆、闽江饭店

位于南京路的功德林素菜馆、梅龙镇酒家

位于豫园商场内的春风松月楼素菜馆

位于延安路的洪长兴羊肉馆

位于南京西路的人民饭店、绿杨村酒家

位于福州路的上海杏花楼、大鸿运酒楼、清真饭店

位于汉口路的老半斋酒楼

位于山东中路的老正兴馆

位于福建中路的知味观菜馆

位于西藏南路的岳阳楼菜馆

位于西藏中路的宁波饭店

位于上海十六铺的德兴菜馆

位于福佑路的上海老饭店

位于安远路的玉佛寺素斋馆

1777.天津主要有哪些名餐馆?

位于和平区山东路的狗不理包子铺

位于和平区滨江道的登瀛楼饭庄

位于和平区南市荣吉街的全聚德饭庄

位一和平区长春道的川苏菜馆

位于红桥区北门外的红桥饭店

位于南开区黄河道的随园酒家

位于中山路的川鲁饭店

位于荣吉大街的万顺成

位于浙江路的起士林餐厅

1778.山东主要有哪些名餐馆?

位于济南市经三路纬四路的聚丰德饭店

位于济南市泉城路的燕喜堂饭庄

位于济南市大明湖南门外的大明湖饭店

位于济南市泺源桥东侧的汇泉饭店

位于济南市的孔膳堂饭庄、心佛斋素菜馆

位于青岛市的中山路饭店、春和楼、青岛饭店、海味馆、聚福楼

位于烟台市的会宾楼、松竹林饭店

位于泰山南麓脚下的泰山饭店

位于山东牟平县的宁海州脑饭铺

1779.江苏主要有哪些名餐馆?

位于南京市建康路的江苏酒家

位于于南京市中山路的大三元酒家

位于南京市的绿柳居素菜馆、马祥兴菜馆(清真)

位于苏州市的松鹤楼、黄天源、观振兴、义昌福、得月楼

位于无锡市的拱北楼、聚丰园、状元楼菜馆、中国饭店

位于扬州市的扬州饭店、富春茶社、菜根香饭店、大明寺素菜馆

位于常熟市的王四酒家

位于镇江市的宴春酒楼、一枝春素菜馆、京江饭店、浮玉斋(素菜)

位于淮阳市的云集楼

位于溧阳县的太白酒楼

1780. 广东主要有哪些名餐馆?

位于广州市荔湾南路的愉园饭店

位于广州市龙津西路的泮溪酒家

位于广州市登峰北路的北园酒家

位于广州前进路的南园酒家

位于广州市文昌南路的广州酒家

位于广州市沿江路的大同酒家

位于广州市十三行路的利口福海鲜饭店

位于广州市长堤路的大三元酒家

位于广州市中山四路的东江饭店

位于广州市中山五路的惠如楼

位于广州市中山六路的回民饭馆

位于广州市东北白云山麓湖畔的鹿鸣酒家

位于广州市浆栏路的蛇餐馆

位于广州市郊沙河镇的沙河饭店

位于肇庆市的西江饭店、玉屏饭店、湖光饭店、云顶斋厅、星岩野味馆

位于佛山市的天海酒家、英聚酒家、梅园酒家、三品楼酒家

1781. 四川主要有哪些名餐馆?

位于成都市东大街的成都餐厅

位于成都市人民南路的芙蓉餐厅

位于成都市祠堂街金河岸边的努力餐菜馆

位于成都市文殊院内的香斋堂素餐馆

位于成都市青碧居的荣乐园餐馆、品鱼楼

位于重庄市的颐之时餐厅、小洞天饭店、冠生园餐馆、重庆饭店、泉外楼餐馆、保安堂滋补膳食餐厅、九园、会仙楼

位于达县市的杏林春滋补药食店

位于灌县城的幸福餐厅

1782.浙江主要有哪些名餐馆?

位于杭州群英路的知味观

位于杭州西湖畔的奎元馆、杭州酒家

位于伉州市西子湖的楼外楼菜馆

位于杭州市六和塔的之江酒家

位于杭州市延安路的素春斋

位于杭州市灵隐路的天外天菜馆

位于杭州市灵隐寺旁的灵隐斋堂

位于杭州市井亭桥头的天香楼菜馆

位于绍兴市的咸亨酒店、同心楼、兰香馆

位于宁波市三江口中山东路的东福园饭店

位于金华市城内西市街的清和园菜馆

位于湖州市丁莲芳千张包子铺

位于淳安县城的鱼味馆

1783.福建主要有哪些名餐馆?

位于福州闹市区东街口的聚春园菜馆

位于厦门市的新南轩酒家、绿岛饭店、天我堂素斋

位于泉州市的满堂饭店、开元寺素菜馆

1784.安徽主要有哪些名餐馆?

位于合肥市的绿杨村酒家

位于芜湖市的同庆楼、耿福兴、马义兴

位于安庆市迎江寺内的迎江茶楼

位于屯溪市的徽菜馆、迎春馆

1785.湖南主要有哪些名餐馆?

位于长沙市中山西路的又一村饭店

位于长沙市坡子街的火宫殿餐馆

位于长沙市黄兴街南路的德园包点店

位于长沙市大庆路的银苑

位于长沙市五一广场的玉楼东酒家

位于长沙市中山路的好公道餐馆

位于长沙市的铋香居、回民饭店

位于岳阳市的滨湖酒楼、云梦饭店

1786.湖北主要有哪些名餐馆?

位于武汉市汉口解放大道利济北路的老大兴园

位于武汉市汉口三民路的会宾酒楼

位于武汉市中山大道的四季美汤包馆、建乐餐厅、福庆和、蔡林记

位于武汉市中山道大智路的老通城酒楼

位于武汉市武昌彭刘杨路的武昌酒楼

位于武汉市解放路的新四美餐厅

位于武汉市江汉路的广东餐馆

位于武汉市宝通寺内的宝通寺素菜馆

位于武汉市兰陵路的小桃园煨汤馆

位于武汉市六渡桥的德华酒楼

位于襄樊市的襄阳餐馆、隆中酒楼

位于荆州市的聚珍园

位于昌市的陶珠酒楼

位于沙市的好公道酒楼

位于黄岗的东坡酒楼

1787.陕西主要有哪些名餐馆?

位于西安市东大街的西安饭庄、五一餐厅

位于西安市骡马市的东亚饭店

位于西安市闹市区钟楼旁的清雅斋饭馆

位于西安市钟楼盘道西北处的德发饺子馆

位于西安市北大街的西秦饭庄

位于西安市西门外的桃园春饭店

位于西安市东南郊兴庆公园的花萼相辉楼

位于西安市的和平餐厅、同盛祥"(清真)、民生餐厅、西安川菜馆、春发生葫芦头泡馍馆

位于汉中市的人民饭店

位于临潼县华清池畔的瑶光楼餐厅

1788.河南主要有哪些名餐馆?

位于郑州市金水河路的少林菜馆

位于郑州市德化街的京都老蔡记馄饨馆

位于郑州市大同路的京都葛记坛子肉焖饼馆

位于郑州市二七路的长春饭店

位于郑州市的水上餐厅

位于洛阳市老城东华街的真不同饭店

位于开封市的又一新饭庄、新生饭店、开封第一楼、中兴楼、汴京烤鸭店、宋代风味餐厅

位于安阳市的北京饭庄、聚宾饭庄、同来顺饭庄、彰德饭庄、江南包子馆

1789.河北主要有哪些名餐馆?

位于石家庄市民族街的中和轩饭庄

位于石家庄市中山路的中山路饭店

位于石家庄市长安路的红星饭庄

位于石家庄市解放路的燕春楼

位于承德市的人民饭店

位于保定市的马家鸡店

位于唐山市的鸿宴饭庄

位于山海关城楼下的愉园餐厅

1790.山西主要有哪些名餐馆?

位于太原市桥头街的清和元饭店

位于太原市解放路的林香斋饭店、太原面食店

位于太原市解放北路的林记清真饭店

位于太原市钟楼街的上海饭店

位于太原市的并州饭店、鸿宾楼烤鸭店、晋阳饭店、认一力、迎泽街饭店

位于山西长治市的长春园饭庄

位于山西芮城县的风陵渡饮店

1791.贵州主要有哪些名餐馆?

位于贵阳市遵义路口的遵义路饭店

位于贵阳市北京路北侧的八角岩饭店

位于贵阳市中心的大西门瑞金路东侧的金桥饭店

位于贵阳市中心喷水池东侧的贵阳饭店

位于贵阳市河滨公园对面的河滨饭店

位于贵阳市火车站前的贵阳市服务大楼实验餐厅

位于贵阳市中山西路的小上海餐厅

位于贵阳市中山东路的东新中西餐厅

位于贵阳市北京路的教学餐厅

位于贵阳市外环城东路的第二教学餐厅

位于贵阳市中心区北京路口的黔阳餐厅

位于贵阳市喷水池南侧的金钰鑫餐馆(清真)

位于贵阳市中华南路西侧的老不管

位于贵阳市的觉园饭店、广东味餐馆、便宜坊餐馆

1792.云南主要有哪些名餐馆?

位于昆明市长春路的工农兵饭店

位于昆明市新祥云街的北京饭店

位于昆明市南通街的过桥米线馆

位于昆明市盘龙江畔的映江楼(清真)

位于昆明市的冠生园、东风餐厅、上海饭店

1793.吉林主要有哪些名餐馆?

位于长春市重庆路口的长春饭店

位于长春市七马路的福聚成饭店

位于长春市河南街的太盛园

位于长春市的南北饭庄、白菊饭店、四宝珍饺子馆、龙凤餐厅

位于吉林市的太盛园、新兴园

位于四平市的远香楼饭店

位于延吉市的延吉民族饭店

1794.辽宁主要有哪些名餐馆?

位于沈阳市沈河区朝阳大街一段的沈河饭店

位于沈阳市和平区中华路一段的勺园饭店

位于沈阳市迎宾饭店内的宫廷风味餐厅

位于沈阳市城内井字街的那家馆

位于沈阳市的鹿鸣春饭店、马家烧麦馆、老边饺子馆、老第一村酒馆

位于大连市的海味饭店、渤海饭店、群英楼饭店

位于辽宁岫岩县的满族饭店

1795.黑龙江主要有哪些名餐馆?

位于哈尔滨市的福泰楼饭店、江南春、北来顺、三八饭店

1796.江西主要有哪些名餐馆?

位于南昌市中山路的新雅餐厅

位于南昌市胜利路的东方红餐厅、红星餐厅、工农餐厅、北

味时鲜楼餐厅

位于南昌市长征路的万花楼(清真)

位于南昌市八一大道的光明餐厅

位于南昌市瑞金北路的东湖餐厅

1797.广西主要有哪些名餐馆?

位于南宁市西郊公园内的蛇餐馆

位于南宁市民生路的万国酒家

位于南宁市朝阳路的朝阳饭店

位于南宁市的南宁蛇餐馆

位于桂林市的桂林酒家、同来馆、月牙楼、桃花江酒楼、榕湖饭店、漓江饭店、甲山饭店、榕城饭店、丹桂饭店、隐山饭店

1798.海南主要有哪些名餐馆?

位于海口市海秀路的"航空大酒店"、"裕龙宾馆"、"桃园酒店"

位于海口市大同路的"友谊大酒店"

位于海口市秀英坡的"南庄酒店"

位于海口市海秀大道的"望海国际大酒店"、"亚细亚大酒店"、"金岳大酒店"

位于海口市龙坤南路的"侨发温泉宾馆"

位于海口市海府大道的"海味宾馆"

位于海口市机场东路中段的"华侨大酒店"

位于海口市海府路的"东湖宾馆"

位于海口市花园新村的"华侨宾馆"

1799.甘肃主要有哪些名餐馆?

位于兰州市的景扬楼、悦宾楼、峨眉川菜馆、徽菜馆、马保子清汤牛肉面

1800.新疆主要有哪些名餐馆?

位于乌鲁木齐的清真第一餐厅、鸿春园饭店、新疆饭店
位于天池风景区的天池水口餐厅

1801. 内蒙古主要有哪些名餐馆?

位于呼和浩特市的春城餐厅、德顺源

1802. 青海主要有哪些名餐馆?

位于西宁市的西宁饭店、时令小吃店

1803. 西藏主要有哪些名餐馆?

位于拉萨市的拉萨饭店

1804. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营北京风味菜肴?

位于西城区西四南大街的砂锅居饭庄
位于前门大街的都一处烧麦馆
位于西城区平安里的柳泉居饭庄
位于朝外大街的紫光园酒家
位于西城区新街口的北京面食王
位于美术馆后街的京味面食王

1805. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)专营北京风味烤鸭?

位于和平门大街的北京全聚德烤鸭店
位于宣武区西便门西里的西便门全聚德烤鸭店
位于东三环路团结湖北口的团结湖北京烤鸭店
位于崇文区天坛东路的便宜坊烤鸭店西号
位于王府井大街帅府园的王府井全聚德烤鸭店
位于海淀区中关村海淀路的全聚德海淀烤鸭店
位于丰台火车站旁的全聚德烤鸭店丰台分号
位于工人体育场南路的利康烤鸭店
位于崇文门十字路口南的便宜坊烤鸭店
位于和平里的北京全聚德分店
位于阜内大街的阜成门烤鸭店

位于前门大街的全聚德烤鸭店

位于宣武门的宣武门烤鸭店

1806.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营北京清真风味烤肉菜肴?

位于西城区北闹市口的烤肉宛

位于西城区宣内大街的烤肉宛特味饭庄

位于西城区什刹海前海畔的“烤肉季”

位于宣武区珠市口西大街的烤肉刘饭馆

1807.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营北京谭家菜?

位于东长安街的北京饭店

1808.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营宫廷风味菜肴?

位于北海公园内琼岛上的仿膳饭庄

位于正阳门的仿膳饭庄

位于颐和园万寿山南麓的听鹂馆饭庄

位于海淀区双桥东的听鹂馆饭庄海淀分店

位于崇文区天坛路的仿膳饭庄南号、御膳饭店

位于崇外大街的“宫膳斋饭庄”

位于朝阳区工体东路的活鱼酒家

位于北海公园内北岸九龙壁前的北海餐厅

1809.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营红楼风味菜肴?

位于中山公园内的来今雨轩

位于朝阳区双井路的红楼饭庄

位于大观园内的大观楼酒家

1810.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营素菜风味菜肴?

位于西城区宣内大街的北京真素斋饭庄

位于宣武区前门南大街的功德林素菜馆

1811.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营药膳风味菜肴?

位于东城区东四北大街的颐养楼饭庄
位于宣武门西大街的龙华药膳

1812.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营清真风味菜肴?

位于东单北大街的星月楼饭庄
位于东四南大街的瑞珍厚饭庄
位于朝外大街的鸿云楼饭庄
位于交道口南大街的白魁老号饭庄
位于西城平安里的西域轩饭庄
位于阜成门内大街的西来顺饭庄
位于西城宣内大街的又一顺饭庄
位于复外三里河大街的宴春楼饭庄
位于西外西郊商场旁的春宴楼饭庄
位于东直门外大街的伊斯兰餐厅
位于东城区王府井金鱼胡同的东来顺饭庄
位于天桥南大街的鸿雁楼饭庄
位于北京火车站前街的迎宾楼饭庄
位于东郊京津公路杨闸中学旁的京来顺饭庄
位于亚运村的汇珍楼

1813.北京特有的风味小吃店有哪些?

位于西四南大街的西四小吃胡同
位于鲜鱼口的天兴居炒肝店
位于东安门大街的馄饨侯
位于隆福寺前街的丰年灌肠部
位于护国寺大街的护国寺小吃店(清真)
位于地安门大街的地安门清真小吃店
位于崇文区磁器口的锦馨豆汁店
位于东华门大街的馨欣灌肠

位于鼓楼东大街的民康回民小吃店
位于雍和宫大街的阳春回民小吃店
位于安定门大街的安新回民小吃店
位于东四隆福寺前街的隆福寺回民小吃店
位于天桥公平市场的庆丰小吃店
位于北新结街的鸿宾楼饭庄锅贴店
位于西华市大街的群芳回民小吃店
位于崇文门外大街的锦芳回民小吃店
位于朝外坛口的麦香小吃店
位于海淀西大街的海淀回民小吃店

1814. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营淮扬风味菜肴?

位于西单北大街的玉华台饭庄
位于劲松八区的大都酒家
位于朝阳区新源西里的淮扬饭庄
位于地坛公园内的方泽轩餐厅
位于建国门外东兴路的凤凰餐厅
位于月坛南街的淮扬春饭庄
位于车公庄大街的绿扬村酒楼
位于西城区三里河的京华餐厅
位于宣武门东大街的亚都餐厅
位于红庙的汇海明珠饭庄

1815. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营孔府菜肴?

位于宣武区琉璃厂的孔膳堂饭庄
位于东城区雍和宫大街国子监街的孔府酒家

1816. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营四川风味菜肴?

位于西绒线胡同的四川饭店、三峡酒楼
位于复外大街的三家村酒家

位于月坛北街的峨眉酒家
位于前门大街的北京花竹餐厅、力力餐厅、燕春餐厅
位于西珠市口的山城饭庄
位于天坛公园内的重庆园林酒家
位于崇内大街的蜀乡餐厅
位于广渠门外的豆花餐厅
位于丰台区洋桥东里的天府大酒家
位于海淀学院路的芙蓉餐厅
位于海淀区的颐宾楼饭店
位于宣武区自新路的泸州酒家
位于朝阳区关东店的峨泰酒家
位于西直门立交桥南侧的陈麻婆豆腐饭庄
位于东城区东四南大街的味苑酒楼

1817.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营广东风味菜肴?

位于景山西街的北京大三元酒家
位于地安门东大街口明珠海鲜酒家
位于东城南河沿华龙街的弘发海鲜酒楼、世界美食中心
位于前门东大街的人人大酒楼
位于前门正阳市场的北京天宫酒家
位于王府井大街的悠悠酒楼、联华海鲜酒楼
位于北新桥三条的北京华侨饭店
位于宣武区厂甸市场的香满楼酒家
位于西城黄城根的客都酒家
位于北京站东街的华冠酒楼
位于朝外十八里店乡老君堂的北京华墅渡假村
位于建外大街国际大厦的世界之窗酒家
位于前门东大街西河沿的聚雅酒家

位于东城区北京站前的迎宾楼饭庄

1818.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营山东风味菜肴?

位于丰台区刘家窑的丰泽园饭庄南号

位于朝阳区幸福三桂的丰泽园饭庄北号

位于东直门内大街的东兴楼饭庄

位于西城红罗厂的好运大世界

位于安外大街的萃华楼饭庄

位于西长安街的新风饭庄

位于前门西大街的泰丰楼饭庄

位宣武区长椿街的致美楼饭庄

位于宣武区北纬路的鸿兴楼饭庄

位于海淀区翠微路的惠丰堂饭庄

位于幸福大街的同春楼饭庄

位于祁家豁子的独一居酒家

位于宣武区粮食店的致美斋饭庄

位于前门打磨厂的正阳楼饭庄

位于白广路大街的新丰楼饭庄

位于丰台镇的丰台饭庄

1819.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营江苏风味菜肴?

位于东四北大街的森隆饭庄

位于甘家口商场的森隆饭庄西号

位于西单路口的同春园饭庄

位于王府井金鱼胡同的五芳斋饭庄

位于台基厂大街的松鹤楼菜馆

位于东城区安定门大街的康乐餐馆

位于十三陵特区定陵的定陵餐厅

位于朝阳区日坛公园西南门的日坛饭庄

位于北新桥的居德林菜馆

1820. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营天津风味菜肴?

位于西长安街的鸿宾楼饭庄(清真)

位于地安门大街的天津狗不理北京分店

1821. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营上海风味菜肴?

位于前门大街的北京老正兴饭庄总店

位于天坛东街的老正兴饭庄分号

位于永内东街中里的北京老正兴饭庄南号

位于王府井北大街的绿杨春菜馆

位于东单北大街的雪苑酒楼

位于东城区灯市口的紫城大酒楼

位于宣武区广内大街的美味斋

1822. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营浙江风味菜肴?

位于西城区新街口的知味观饭庄

位于广安门内大街的西湖酒家

位于西城区西四的奎元馆

位于朝内大街的咸亨酒店

位于东单北大街的北方牛肉面大王

位于王府井北街的鼓浪屿酒家

1823. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营湖南风味菜肴?

位于西单北大街的曲园酒楼

位于地安门大街的马凯餐厅

位于珠市口大街的紫竹林饭庄

位于前门南大街的洞庭春酒家

位于车公庄曲园酒楼分店

1824. 北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营湖北风味菜肴?

位于海淀区五棵松沙窝村的松鹤酒家

1825.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营福建风味菜肴?

位于东四路口的闽南酒家

位于东四路口的北京牛肉面大王(厦门)

位于王府井大街的闽粤餐馆

1826.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营安徽风味菜肴?

位于珠市口西大街的惠中饭店

1827.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营江西风味菜肴?

位于宣武区骡马市大街的滕王阁大酒家

1828.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营山西风味菜肴?

位于宣武区珠市口西大街的晋阳饭庄

1829.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营河南风味菜肴?

位于西城区礼士路人园旁的厚德福酒楼

位于西城区南长街的北京杜康酒家

1830.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营陕西风味菜肴?

位于西城区新街口的西安饭饭庄(清真)

位于台基厂北口的北京饭店西安同祥盛泡馍馆(清真)

位于前门南大街的仿唐饭庄

1831.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营吉林风味菜肴?

位于西城区西四北大街的延吉餐厅

位于西城区西安门大街口延吉餐厅分号

1832.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营辽宁风味菜肴?

位于西城西单北大街的辽阳春饭庄

位于西城右安门外大街的锦味餐馆

1833.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营黑龙江风味菜肴?

位于宣武区大栅栏的松花江饭庄

位于海淀双榆树知春北里的博源大酒楼

1834.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营内蒙古风味菜肴?

位于朝阳区亮马桥路的成吉思汗酒家

位于美术馆后街的内蒙古风味餐厅

1835.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营云南风味菜肴?

位于西城区阜成门内大街的云南餐厅

位于宣武区煤市街的昆明餐厅

位于西城区新街口西大街的富豪餐厅

1836.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营贵州风味菜肴?

位于复外三里河的贵阳饭庄

1837.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营广西风味菜肴?

位于鼓楼东大街的泰麟干锅城

位于西城区北长街的壮乡美食厅

1838.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营新疆风味菜肴?

位于广安门南大街的吐鲁番餐厅

位于西城区复内大街的民族饭店餐厅

位于海淀区二里沟的西苑饭店新疆餐厅

1839.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营西藏风味菜肴?

位于地坛北里东区的珠穆朗玛酒家

1840.北京主要有哪些家(饭店、餐厅、饭庄)经营台湾风味菜肴?

位于东城区金鱼胡同的台湾饭店

位于东城区东直门内大街的日月潭酒家

位于朝阳区广渠门内榄杆市的台湾风味餐厅

位于西城区宣内大街的宝岛酒家

1841.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营香港风味菜肴?

位于西城新文化街的北海渔村

位于东城区东华门的香港美食城
位于宣武区珠市口西大街的北京肥牛火锅海鲜酒家

1842.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营朝鲜风味菜肴?

位于丰台区蒲黄榆路的百乐酒店、梨花园朝鲜烧烤餐厅
位于海淀区学院路的北京朝鲜风味餐厅
位于朝阳区东大桥的北京平壤朝阳冷面馆
位于东城区东四的金刚山酒家
位于西城区西便门的长白山朝鲜餐厅
位于景山前街的三千里酒家
位于东城南河沿华龙街的高丽酒家、牡丹峰餐厅

1843.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营韩国风味菜肴?

位于东城区华龙食品街的斗山酒家
位于西城区什刹海汇通祠的山釜酒家
位于美术馆后街的北京斗亚餐厅
位于西城区西四北大街的春香酒家

1844.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营日本风味菜肴?

位于建国门外大街的长富宫饭店、建国门饭店
位于东长安街的北京饭店
位于东郊民巷的新侨饭店
位于新源西里的多味斋餐厅
位于东城南河沿华龙街的紫金宫饭店
位于复外大街的富丽华大酒家
位于西城区复兴门内大街的民族饭店餐厅
位于朝阳区劲松东口的乐游饭店

1845.北京主要有哪些家(酒店、餐厅、饭庄)经营泰国风味菜肴?

位于东城区灯市口西街的松鹤大酒店

位于西城区西黄城根路的皇后海鲜酒楼

1846.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营新加坡风味菜肴?

位于西城区新街口南大街的新加坡面食王

位于东单北大街的新加坡美食娱乐中心

1847.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营印度尼西亚风味菜肴?

位于崇文区体育馆路的上海椰城餐厅

1848.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营阿拉伯风味菜肴?

位于西城区新街口西大街的土耳其餐厅

1849.北京主要有哪些家(饭店、餐厅、饭庄)经营法式风味西餐?

位于崇外大街的北京巴黎马克西姆餐厅

位于东长安街的北京饭店

位于朝阳区新源南里路的华都饭店

位于安定门外北四环路的五洲大酒店

位于朝阳区东环北路的长城饭店

位于海淀区白石桥路奥林匹克饭店

位于朝阳区新源南里的昆仑饭店

位于紫竹院路的香格里拉饭店

1850.北京主要有哪些家(饭店、餐厅、饭庄)经营英式风味西餐?

位于西山风景区香山公园内的香山饭店

位于朝阳区将台路的丽都饭店

位于东长安街的北京饭店

1851.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营美式风味西餐?

位于前门东大街的北京加州烤肉餐厅

1852.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营俄式风味西餐?

位于西城区西外北京展览馆的莫斯科餐厅

位于德外京昌公路旁,北邻十三陵的迴龙观饭店餐厅

位于东交民巷的新侨饭店

1853.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营西式快餐?

位于西城区西绒线胡同义利快餐厅

位于东城区王府井南口的麦当劳

位于南河沿华龙街的美国肯德鸡快餐厅

位于前门西大街的美式快餐

位于西城区西单路口北侧的美佳餐厅

1854.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营澳大利亚风味菜肴?

位于东城区灯市口西街的澳大利亚餐厅

1855.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营加拿大风味菜肴?

位于西城区宣内大街的邦尼炸鸡

1856.北京主要有哪些家(饭店、餐厅、饭庄)经营意大利风味菜肴?

位于建外大街的国际饭店

位于朝阳区将台路的丽都饭店

位于紫竹院路的香格里拉饭店

1857.北京主要有哪些家(饭店、餐厅、饭庄)经营德国风味菜肴?

位于朝阳区将台路的丽都饭店

1858.北京主要有哪些家(餐厅、饭庄)经营瑞士风味菜肴?

位于门头沟三家店水闸北路的龙泉宾馆餐厅

第十四部分　餐厅常用外语

语言是人们相互表达感情、交流思想、达到互相了解的交际工具。因为我们服务对象来自祖国四面八方，有的还来自不同国籍，所以仅仅精通汉语是不能满足服务工作要求的。为了适应日益增多的外事工作的实际需要，有必要学习点行业外语会话知识。这里，译编了餐厅待客常用英语、日语各一百个简单词句，希望能帮助初学者学习，以促进外事服务质量的进一步提高。

(一)待客常用英语(汉译英)

1859.您好?	How do you do?
1860.早上好!	Good morning!
1861.晚上好!	Good evening!
1862.见到您很高兴。	Glad to meet you.
1863.欢迎您到我们餐厅来用餐。	You are welcome to dine in our restaurant.
1864.请这边走。	This way, please.
1865.请里面(边)坐!	Come in and sit down please!
1866.请休息一下。	Take a rest, plsase.
1867.请用中国茶。	Have some Chinese tea, please.
1868.请用咖啡。	Have some coffee, please.
1869.您喜欢吃什么?	What would you like to have?
1870.您喜欢吃什么风味的菜?	What sort of food would you like?

1871.要不要看一下菜单? Would you like to take a look at the menu?

1872.您喜欢什么点心? What kind of pastry would you like to have?

1873.你们喝酒吗? Do you want some wine?

1874.还要什么吗? Anything else?

1875.还有别的要求吗? Any more requests?

1876.我能帮您做些什么? Can I help you?

1877.对不起,让您等这么久。 I'm sorry to have kept you waiting so long.

1878.对不起 I'm sorry

1879.没关系 That doesn't matter

1880.请原谅 Excuse me please

1881.不要紧 Never mind

1882.好的 All right

1883.谢谢您的好意。 Thank you for your kindwishes.

1884.好,马上就来。 Yes, right away.

1885.请稍等一下 Just a minute.

1886.好的,请稍等。 Ok, just a minute

1887.可以 All right

1888.谢谢您。 Thank you.

1889.请入席。 Please, go to the table.

1890.菜齐了。 All your dishes are here.

1891.你们吃得好吗? Do you enjoy the food?

1892.祝您健康! I wish you good health!

1893.祝您生日快乐! Happy birthday.

1894.希望你们在中国过得 We hope you'll have a pleasant

愉快	timein China.
1895.厕所在哪儿?	Where is the toilet?
1896.这边走	This way Please.
1897.向左拐	Turn left please
1898.向右拐弯	Turn right plase.
1899.一直走	Straight on please.
1900.非常感谢	Thank you very much.
1901.是	Yes
1902.不	No
1903.再见	See you again
1904.再会	See you later
1905.米饭	Rice
1906.水饺	Ravioli
1907.包子	Dumpling
1908.花卷	Steamed roll
1909.盘子	Plate
1910.叉子	Fork
1911.勺子	Spoon
1912.汤勺	Soup spoon
1913.牙签	Toothpick
1914.筷子	Chopsticks
1915.茶杯	Cup
1916.开水	Hot water
1917.凉开水	Cold water
1918.甜	Sweet
1919.酸	Sour

1920.咸	Salty
1921.辣	Hot
1922.苦	Bitter
1923.糖	Sugar
1924.味精	Monosodium glutamate
1925.咖喱粉	Curry powder
1926.辣椒粉	Chilli powder
1927.胡椒粉	Black pepper
1928.冰淇淋	Ice cream
1929.可口可乐	Coca cola
1930.矿泉水	Mineral water
1931.橘子汁	Orange squash
1932.啤酒	Beer
1933.香槟酒	Champagne
1934.葡萄酒	Port
1935.威士忌	Whisky
1936.白兰地	Brandy
1937.伏特加	Vodka
1938.味美思	Vermouth
1939.苹果	Apple
1940.梨	Pear
1941.桃	Peach
1942.香蕉	Banana
1943.橘子	Orange
1944.西瓜	Watermelon
1945.哈密瓜	Harmi melon
1946.白兰瓜	Lanchou melon

1947. 葡萄	Grape
1948. 荔枝	Lichee
1949. 菠萝	Pineapple
1950. 面包	Bread
1951. 巧克力	Chocolate
1952. 蛋糕	Cake
1953. 咖啡	Coffee
1954. 红茶	Black tea
1955. 口布	A mouth Cloth
1956. 香烟	Cigarette
1957. 火柴	Match
1958. 手纸	Toilet paper

(二)待客常用日语(汉译日)

1959. 早安!	おはようございます!
1960. 午安!	こんにちは!
1961. 晚安!	こんばんは!
1962. 您好。	こんにちは。
1963. 欢迎您来。	いらっしゃいませ。
1964. 请进。	どうぞおはいりください。
1965. 请这边走、这边请。	どうぞこちらへ。
1966. 请坐。	どうぞおかけください。
1967. 请到这边坐。	どうぞここにおかけください。
1968. 请喝茶。	お茶をどうぞ。

1969.您吃点什么?	何にいたしますか。
1970.您喝什么酒?	お飲物は何でよろしいでしょうか。
1971.有啤酒吗?	ビールがありますか。
1972.是的,有啤酒。	はい、ございます。
1973.这是什么?	これはなんですか。
1974.请随便,不要拘束。	どうぞおくつろぎください。
1975.您还要点什么?	ほかに何にかいたしますか。
1976.我可以给你上菜吗?。	今から料理を出してもよろしいですか。
1977.请快些,行吗?	急いでくださいませんか。
1978.我可以帮助你吗?	おてつだいしましょうか。
1979.是、是的。	はい、そうです。
1980.不、不对。	いいえ、そうではありません。
1981.谢谢。	ありがとうございます。
1982.对不起。	すみませんでした。
1983.请原谅。	ごめんください。
1984.请您多加保重。	どうぞお大事に。
1985.好,好极了!	すばらしいです。
1986.对不起,叫您久等了。	おまたせいたしました。
1987.有菜单吗?	メニューはありますか。
1988.有的。	はい、ございます。
1989.这儿拿手的菜是什么?	ここのお得意な料理は何ですか。
1990.请尝尝味道。	味わってみてください。
1991.合口味吗?	お口に合いますか。

1992.是的，合口味。	はい、合います。
1993.好吃吗?	いかがですか。
1994.您爱吃吗?	ここの料理がおすきですか。
1995.吃得惯吗?	お口に合いますか。
1996.请再吃点。	もっとたくさん召し上がってください。
1997.请慢慢吃。	ゆっくり召し上がってください。
1998.非常感谢。	ほんとうにありがとうございました。
1999.再见!	さようなら!
2000.厕所在什么地方?	おトイレはどこですか。
2001.厕所在那边。	おトイレはあそこです。
2002.前边	前(まえ)
2003.后边	後(うしろ)
2004.左边	左(ひだり)
2005.右边	右(みぎ)
2006.米饭	こめのめし
2007.面条	うどん
2008.包子	まんじゅう。
2009.饺子	ぎょうざ
2010.点心	おかし
2011.面包	パン
2012.汤	スープ
2013.葡萄酒	ぶどうしゅ、ワイン
2014.白兰地	ブランデー
2015.威士忌	ウイスキー

2016.香槟酒　シャンペン
2017.茅台酒　もうたいしゅ
2018.啤酒　ビール
2019.咖啡　コーヒー
2020.牛奶　ぎゅうにゅう、ミルク
2021.果子露　シロップ
2022.汽水　サイダー
2023.冰淇淋　アイスクリーム
2024.巧克力　チョコレート
2025.冷开水　おひや
2026.香烟　たばこ
2027.火柴　マッチ
2028.碗　わん
2029.筷子　はし
2030.刀子　かたな
2031.叉子　フォーク
2032.勺　ひしゃく
2033.盘子　さら
2034.毛巾　てぬぐい、タオル
2035.口布　ナプキン
2036.奶油　バター
2037.果酱　ジャム
2038.酱油　酱油(しょうゆう)
2039.醋　酢(す)
2040.甜的　甘い
2041.酸的　すっぱい
2042.苦的　にがい

2043.辣的 辛い(からい)
2044.咸的 塩辛い(しおからい)
2045.涩的 しぶい
2046.凉菜 ぜんさい
2047.甜菜 あまい料理
2048.热菜 あつい料理
2049.水果 果物(くだもの)
2050.苹果 林檎(りんご)
2051.西瓜 西瓜(すいか)
2052.梨 梨(なし)
2053.香蕉 バナナ
2054.菠萝 パイナップル
2055.柠檬 レモン
2056.葡萄 葡萄(ぶどう)
2057.橙子 オレンジ
2058.李子 李(すもも)

附：

送行餐台"一帆风顺"设计说明

〔餐台造型〕见封面彩照插图。

〔构思手法〕 根据定餐人员的用餐目的，利用餐厅服务专业内现有的花、草、布、巾、杯、盘、碗、匙、筷等用具，尽可能地将技术、艺术融为一体，表达定餐人为朋友送行祝愿的心情。

〔设计意图〕采用家喻户晓的成语"一帆风顺"作为送行餐台中心意图。根据人之常情，送行之时宾主双方依依惜别，若以美好的祝愿来活跃宴会气氛，则能冲淡分手时的感伤心理，使将行之人在轻松、愉快的气氛中踏上征程。故餐台的设计应新颖别致，美观大方。

〔餐台设计〕餐台铺设橘黄色的台布，给人以富丽之感。

转台台心正中摆放一只用餐巾折叠而成的帆船，风帆上有"一帆风顺"4个粉底红字，红色具有令人心情愉快振奋的作用；帆船四周围簇着天冬草，草色碧绿象征帆船行进在碧波之中，天冬草上点缀几朵粉红色的鲜花。整个玻璃转台的四周，摆放一圈天冬草，上放几朵萝卜雕的红花。红花绿草相互映衬，给人以色彩明丽、轻松之感。

口布花型的设计要与主题密切配合。在主宾的位置处，用红色餐巾叠制一匹红鬃马，表示祝愿朋友此程马到成功。在副宾位置处，用淡蓝色餐巾叠制"鸟卧船头"花型，表示祥鸟为朋友伴唱开道，祝愿旅途愉快。其余宾客处均用白色餐巾叠制"海鸥翱翔"花型，同样表达美好的祝愿。

祝寿餐台"万寿无疆"设计说明

〔餐台造型〕 见前彩照插图。

〔构思手法〕 根据定餐人老人办寿日的就餐意愿，利用"万寿无疆"配套餐具用具，巧妙地配备一些餐巾折花、花草、萝卜雕花、面点食品及工艺制品等，充分渲染为老人祝寿的亲切气氛，特选定"万寿无疆"为本餐台型的名称。

〔设计意图〕 要通过本餐台的造型，使就餐人员在"美好、吉祥"的气氛中，领略到"万寿无疆"祝寿餐台的寓意。从中既能欣赏到服务人员的餐台设计艺术，又能通过本餐台体现出就餐人员对老人的一片赤心，使人感受到这里蕴含着对老人的忠心祝愿，在你的记忆中留下一个难忘的印象。

〔餐台设计〕 餐台铺设金黄色暗花带穗的台布(给人一种吉祥、富贵之感)。

转台台芯正中，摆放一具工艺瓷制的老寿星(象征着老人寿比南山，定会"万寿无疆")；老寿星四周围簇着一圈清翠碧绿、秀逸潇洒的"天冬草"，草坪上置放着几只用白萝卜雕刻的仙鹤(以"天冬草"代松，"松鹤延年"，寓意着对老人的美好祝愿)；草坪四周特意为老人制作了十个红底金字寿牌(被视作祥瑞，用以为老人寿诞祝吉)；转台上主人席位面的盘中，是献给主人的面点寿桃，其余席位转台面的盘中面点寿桃个儿要稍小一点。

口布花型要弥补转台面之不足，用红色餐巾叠制"祝寿蜡烛"两只(恰似为老人点燃的生日蜡烛)，放在主人和副主人位置杯中各一只；用淡黄色餐巾叠制四朵"蟠桃鲜花"，再用橘黄色餐巾叠制四朵"瑶池寿桃"花(代表大家为老人祝福的吉祥花)，分别放在其他席位处的杯中，这样，既美化了台面，同时又表达了宾客的一片心意。

附录

饮食业业务技术等级标准

（中餐部分）

一、烹调专业

特一级烹调师

1.精通某一菜系各种菜肴的全部烹调技术，技艺精湛，对面点制作技术有较高的水平。

2.具有组织管理大型饮食企业厨房工作的能力，能熟练地组织和制作高级筵席。

3.具有系统的专业理论和有关科学知识，对祖国烹饪文化事业的发展有创新、有贡献，在全国烹饪界享有很高声誉。

4.胜任大专院校烹饪专业的教学和学术研究工作，有培养高级烹调师的能力。

特二级烹调师

1.精通某一菜系的全部烹调技术，并有所提高和创新，旁通其他菜系的制作方法和特点，成菜特色鲜明，风格独特。

2.具有组织管理大、中型饮食企业厨房工作的能力，能制作

高级筵席，编制高级筵席菜单。

3.具有丰富的专业理论知识，对继承、创新烹饪技艺有显著贡献，在全国同行业中享有较高声誉。

4.能辅导高级烹调专业人员进修，胜任大、中专院校烹饪专业的教学工作。

特三级烹调师

1.精通某一菜系的全部烹调技术，有独到之处，并掌握一定的面点制作技术和拼制花色冷盘技术。

2.具有组织大、中型饮食企业厨房工作的能力，合理安排技术力量，妥善管理使用各种机具、设备。

3.善于配制具有地方风味的高级筵席，菜品丰富，口味多样，适应不同消费者需要。

4.通晓山珍海味等高档原辅材料的品种、性能、用途、产地、生产季节、质量标准、折净率及其保管发制和烹调方法。

5.具有较丰富的烹调工艺学、营养学、卫生学、生物化学等有关理论知识，对烹调技术的发展和提高有一定贡献，在全国同行业中享有声誉。

6.能编写烹调专业教材，胜任中等专业学校的教学工作，有培养中级烹调师的能力。

一级烹调师

1.具有一定的烹调专业理论水平，通晓某一菜系的风味特色，并能制作擅长的菜品。

2.有丰富的专业实践经验，能熟练掌握切配、烹调和冷菜技

术，并有专长技艺。

3.具有组织厨房工作的能力，能配制较高级风味筵席。

4.全面熟悉常用的各种原料、辅料、调料的性能、质量和主要产地，熟练掌握其保管、使用、活养、发制及烹调方法。

二级烹调师

1.熟练掌握某一菜系主要风味菜品的切配、熟调和冷菜技术，在灶和墩的多种制作方法上有较高技术水平。

2.具有组织厨房某项工种生产的能力，并能配制中档风味筵席。

3.熟悉常用的主要原料、辅料、调料及禽、畜、水产品等各个部位的质地和用途，分档取料，合理使用。

4.熟练掌握吊汤技术，色泽纯正，味道适口。

三级烹调师

1.掌握烹调专业基本理论知识，了解面点制作技术。

2.熟练掌握本地中档以上风味菜品的各种烹调方法，并能烹制一定数量的风味名菜，刀功娴熟，火候适宜，成菜口感好，风味特色鲜明。

3.掌握常用的主要原料、辅料、调料的性能、质地、用途和产地，熟悉其加工、泡发和切配技术，立效快，质量好，份量准，折净率高。

4.能组织厨房某项工种的工作，能独立配制普通风味筵席。

5.有全面辅导初级烹调技术人员操作的能力。

四级烹调师

1. 能掌握运用多种切配、烹调方法，烹制出较好的风味菜品，熟练掌握蒸锅和汤锅的操作技能，并能根据季节特点，烹制出部分时令名菜。

2. 熟悉常用动、植物原料的部位结构，熟练运用各种刀功、刀法，准确加工，速度较快，质量较好。

3. 能烹制一般酒席菜品，并能拼制冷盘，成菜刀工明细均匀，色彩和谐，造形美观。

4. 掌握厨房管理的一般知识和烹调专业的常用知识，能准确地进行成本核算。

五级烹调师

1. 懂得烹调专业的一般知识，能运用多种烹调方法，烹制出色、香、味、形俱佳的菜肴，并能掌握煮锅及吊汤技术，火候适宜，色泽美观。

2. 能在烹调原料加工切配、烹调、冷菜制作、蒸锅等工种中，独立承担一面工作。

3. 熟悉一般常用原料、辅料、调料的使用和保管方法，能鉴别一般动、植物原料的质地，并根据其不同部位合理取料。

4. 能运用多种刀功、刀法，将不同原料切配成适合多种烹调需要的形状，质量符合要求。

5. 能正确使用和管理厨房的一般机具、设备。

一级烹调技工

1. 熟悉一般烹调原料、辅料和调料的加工过程，能加工常用的各类动、植物原料，掌握多种干货的发制方法。

2. 能熟练掌握基本刀功、刀法，加工块、片、条、丝、茸等，速度和质量符合要求。

3. 能较熟练地运用常用烹调方法，烹制出符合质量要求的普通菜、汤。

4. 能掌握常用生、熟食品和干鲜原料的保管方法和有关知识。

二级烹调技工

1. 了解一般烹调原料、辅料和调料的名称、性能、用途和保管知识。

2. 了解一般烹调原料的加工制作过程，包括分类、宰杀、洗涤、泡发、切配的基本技能和成本核算知识。

3. 掌握炉灶、冰箱、机具器皿及厨房设备的使用和管理方法。

4. 懂得常用的烹调方法，能烹制一般菜、汤，投料准确，质量稳定。

5. 熟悉并执行食品卫生制度和《食品卫生法》，使各项卫生符合规定要求。

二、面 点 专 业

特一级面点师

1.精通面点专业的全部制作技术，技艺精湛，通晓主要地方风味面点的制作方法和特点，并熟练地掌握某一菜系的烹调技术。

2.具有组织管理大型饮食企业面点厨房工作的能力，能熟练地配制高级筵席面点。

3.具有系统的专业理论和有关科学知识，对面点制作技术有所发展，有所创新，在全国烹饪界享有较高声誉。

4.胜任大专院校面点专业的教学和学术研究工作，有培养高级面点师的能力。

特二级面点师

1.精通各种面团制品的全部制作技术，技能优异，熟悉几个地区的面点制作方法和特点，并能掌握一定的菜肴烹调技术。

2.能制作多种名点、名小吃，并旁通西点制作技术，对技术难度大、图案造型各异的人物、鸟兽、虫鱼、时果、喜寿、花草等各式点心，在制作技艺上有一定风格。

3.有管理大、中型饮食企业面点厨房工作的能力，能配制高级筵席面点。

4.具有丰富的专业理论知识，对改进和创新面点制作工艺有一定贡献，在全国同行业中享有声誉。

5.能编写面点专业教材，胜任中等专业学校的教学工作，有

培养中级面点师的能力。

一级面点师

1.具有比较丰富的专业理论知识，通晓各种面团制品的全部制作技术，并对其中某几项技术有特长，能制作多种特色面点、小吃，产品色正、形好、味美。

2.具有丰富的面点制作经验，对达不到质量要求的半成品，能及时予以补救。

3.熟悉各种原材料的产地、产期、性能、特点、用途和保管方法。

4.具有组织面点厨房工作的能力，能配制较高级筵席面点。

二级面点师

1.能熟练地掌握各种面团制品的全部制作技术，懂得其主要调制原理。

2.能制作不同花色品种、不同口味的面点、小吃及高级筵席点心，或对几种名点、名小吃有独特的制作技术。

3.有一定的面点厨房工作经验和组织能力。了解一两个菜系的基本烹调技术和特点，并能掌握某些常用的操作方法。

三级面点师

1.熟悉面点专业的基本理论知识，能掌握各种面团制品的制作技术和部分西点的制作方法，质量符合要求。

2.能调制多种荤、素、甜、咸馅心，配制比例恰当，味道醇正。

3.能熟练地掌握多种成型技术，动作准确，造型美观，大小均匀。

4.能熟练地掌握多种成熟方法，火候适宜，质感适度，会制作应季适令面点、小吃和一般筵席点心。

5.有全面辅导初级面点技术人员操作的能力。

四级面点师

1.熟悉四种以上面团的调制技术，质量符合要求。

2.能较熟练地掌握多种常用成型技术，操作娴熟，造型美观，份量准确，速度较快。

3.能较熟练地掌握常用的成熟方法，火候适宜，会制作多种面点、小吃或能制作某几种富有特色的品种。

4.掌握厨房管理的一般知识和面点专业的常用知识，能准确地进行成本核算。

五级面点师

1.熟悉两三种面团的调制方法，基本功扎实，质量符合要求。

2.能调制一般荤、素、甜、咸馅心，投料准确，口味符合要求。

3.掌握常用的成型技术，操作正确，速度较快。

4.掌握常用的成熟方法，火候恰当，不过不欠。

5.会制作一般面点、小吃，色、香、味、形较佳。

6.能正确使用和管理厨房的一般机具、设备。

一级面点技工

1.能掌握调制常用面团的基本功,吃水使碱均匀、适当。

2.初步掌握常用的馅心原料、调制性能、用途,能调制几种馅心,投料准确,口味适宜。

3.初步掌握常用的成型技术(擀、捏、包、抻、削、切、压等)和成熟方法(蒸、炸、煮、烙、烤等)。

4.会制作一般面点、小吃,质量符合要求。

二级面点技工

1.了解各种面点、小吃原料的名称、性能、保管方法及主要面点、小吃的制作过程。

2.了解炉灶、机具、器皿及厨房设备的使用和管理方法。

3.会制作几种面点、小吃品种,份量准确,质量合格,并能掌握各种原料的投料标准和成本核算知识。

4.熟悉并执行食品卫生制度和《食品卫生法》,使各项卫生符合规定要求。

三、餐厅服务专业

特一级宴会设计师

1.熟悉国内主要菜系的风味特色和名菜名点,能熟练地编制富有特色的高级筵席菜单。

2.熟悉外宾和国内各民族的食俗习惯,具有丰富的服务知

识和经验，能熟练地使用外语接待外宾。

3.具有系统的专业理论和有关科学知识，能熟练地担任各种规格的大型或国际性宴会、酒会的组织设计工作，了解国内外接待服务工作情况，指导服务水平的提高，在全国同行业中享有较高声誉。

4.胜任大专院校餐厅服务专业的教学和有关研究工作，能培养高级餐厅服务师。

特二级宴会设计师

1.能按照高级店的服务规程接待宾客。熟悉各种筵席、宴会的摆台程序和餐厅布置要求，合理安排人力，使接待服务工作有条不紊地进行。

2.熟悉我国各民族的食俗习惯，做好接待服务工作。懂得接待外宾的知识，对世界主要地区外宾的食俗习惯有一定了解，能较熟练地使用国内主要地区的方言和外语接待外宾。

3.具有丰富的专业理论和一定的美学修养，能熟练地担任各种规格的大型宴会和高级筵席的组织设计工作，在全国同行业中享有声誉。

4.能编写专业教材，胜任中专以上学校餐厅服务专业的教学工作，有培养餐厅服务师的能力。

一级餐厅服务师

1.通晓餐厅服务工作的全部业务和有关知识，服务技艺高，并有全面领导餐厅服务工作的能力。

2.懂得有关烹调知识，熟悉其时令菜、传统风味特色菜的口

味特点，能鉴别菜点质量以及酒类的特色，能根据宾客需要配制菜点，编制高级筵席菜单。

3.能按照高、中级店的服务规程，熟练地组织接待服务工作。

4.熟悉国内少数民族的食俗习惯，能用外语接待外宾。

二级餐厅服务师

1.熟悉并掌握餐厅服务的全部知识，有组织餐厅服务工作和协助企业改善经营管理的能力。

2.熟悉某一菜系风味特色菜点的制作过程和口味特点，能帮助宾客点配饭菜，并能编制中档筵席菜单和调配酒水。

3.能按照中级店的服务规程，较熟练地组织接待服务工作。

4.懂得国内少数民族的用餐习惯和接待礼节。

5.胜任餐厅服务员的培训工作。

三级餐厅服务师

1.熟悉餐厅服务知识，能按照服务规范要求为宾客服务，并能及时妥善地处理接待服务工作中发生的问题。

2.熟悉本企业各种菜点的制作过程和口味特点，能根据宾客需要配制菜点，能编制一般筵席菜单。

3.了解国内少数民族的用餐习惯，并能用简单外语接待外宾。

4.熟悉高级餐具、设备的使用、保管及维护方法。

5.能收集宾客意见，配合厨房改进技术，增加花色品种，适应消费者需要。

6.有全面辅导餐厅服务员进行工作的能力。

一级餐厅服务员

1.熟悉一般筵席的摆台程序和上菜规则。能同时接待三四桌散座宾客，并能迅速准确地进行服务。

2.熟悉一般菜点的规格质量、主副配料、食用方法及制作特点。

3.在接待散座服务工作中，能按不同宾客心意，主动帮助点配饭菜，开单、结帐，准确迅速。

4.能做好班前准备和班后收尾工作。

二级餐厅服务员

1.熟悉餐厅一般 服务规程，能独立接待二三桌散座宾客，并能较熟练地进行服务。

2.熟悉一般菜点的名称、规格、价格和口味特点，并能根据不同宾客的需要介绍适宜品种，服务周到，算帐准确。

3.懂得常用餐具、设备的使用、保管及维护方法。

4.熟悉并执行食品卫生制度和《食品卫生法》，使各项卫生符合规定要求。

饮食业西餐业务技术等级（试行）标准

一、西餐烹调专业

特一级西餐烹调师

1.精通两种菜式的全部烹调技术，技艺精湛，通晓其他菜式的制作方法和特点，对西点制作技术有较高水平。

2.了解国外西餐烹饪技术的发展变化，并能结合我国实际情况吸收、改进，有创新品种。

3.具有组织管理大、中型饮食企业西餐厨房工作的能力，能熟练地组织和制作高级筵席。

4.具有系统的专业理论和有关科学知识，对西餐烹调技术的发展和提高有一定贡献，在全国同行业中享有较高声誉。

5.胜任中专以上学校西餐烹调专业的教学和研究工作，有培养高级西餐烹调师的能力。

特二级西餐烹调师

1.精通某一菜式的全部烹调技术，有独到之处，熟悉其他菜式的制作方法和特点，并掌握一定的西点制作技术。

2.具有组织管理中型饮食企业西餐厨房工作的能力，能制

作高级筵席。

3. 熟练掌握和运用烹饪专业外语，能编制高级宴会、冷餐会和鸡尾酒会的外文菜单。

4. 具有丰富的专业理论知识，对西餐烹调技术有较高的造诣，在全国同行业中享有声誉。

5. 能编写西餐烹调专业教材，胜任中等专业学校的教学工作，有培养中级西餐烹调师的能力。

一级西餐烹调师

1. 具有比较丰富的专业理论知识，全面通晓某形式的风味特色，熟练掌握其切配和烹调技术，能制作高级宴会的整套菜肴和配餐点心，能掌握烤制乳猪、糖油火腿、全鹅等难度大的菜肴制作技术。

2. 全面熟悉各种原料、辅料和调料的性能、质量和主要产地，并熟练掌握其保管、使用、发制及烹调方法。

3. 熟悉各类飞禽、野味不同部位的质地和用途，合理分档取料，并熟练掌握其宰杀、加工和制作技术。

4. 具有组织管理西菜厨房工作的能力，能合理安排技术力量，妥善管理、使用各种机具设备。

5. 能比较熟练地掌握和运用烹饪专业外语，能编制高级筵席外文菜单。

二级西餐烹调师

1. 熟练掌握某一菜式主要菜品的烹调方法和特点，能掌握其难度较大的菜肴制作技术，有专长技艺和擅长品种，并掌握一

定的食品雕刻技术，能制作大型宴会的什锦果盘。

2.熟练掌握常用的各种原料、辅料、调料的使用和保管知识，熟悉各种调味品、酒类、乳制品、香料等的性能、用途、特点、产地和营养成分，并能妥善保管。

3.熟练掌握各种刀功技法，熟悉各类飞禽、野味的宰杀、加工步骤和烹制方法。

4.准确掌握各种菜品的质量规格，并能鉴别和纠正制作过程中出现的质量问题。

5.具有组织西菜厨房某项工种生产的能力，能熟练掌握某一菜式全部原料和菜品的外语名称。

三级西餐烹调师

1.熟练掌握某一菜式中档风味菜肴的烹调方法和早、午、晚餐的制作技术，熟悉某一菜式各类调味汁（红、白、厚、薄、冷、甜、咸、酸、辣等）的配料和制作要求，能正确使用。

2.能正确使用煎、炸、炒、煨、烩、焖、煮、焗、熏等常用的烹调方法，能根据顾客要求准确掌握牛排的生熟度。

3.熟悉牛、牛仔、猪、羊、禽畜、水产类等原料的部位结构，能鉴别其质地鲜嫩程度，合理分档取料，出成率高。

4.能熟练掌握某一菜式常用原料和菜品的外语名称。

5.有全面辅导初级西餐烹调技术人员操作的能力。

四级西餐烹调师

1.掌握西餐烹调的一般知识，技术操作较熟练，基本功较扎实，能独挡一面工作。

2.掌握焖、煎、扒、烧等烹调技法，菜品质量符合要求。

3.掌握厨房管理的一般知识，并能准确地进行成本核算。

4.熟悉常用野味等原料的质地和用途，能合理取料，出成率较高。

5.能较熟练掌握某一菜式常用原料和一般菜品的外语名称。

一级西餐烹调技工

1.能制作本菜式的一般菜肴，掌握炸、蒸、汆、煮等烹调方法，能调制各种基本调味汁(色拉沙司、法国酸沙司、红沙司、奶油沙司、冰淇淋沙司)。

2.熟练掌握各种刀功、刀法，能加工土豆丝、片、条、球、面包片；会斩猪排、牛排、整鸡、整鱼的出骨。

3.熟悉一般烹调原料、辅料和调料的名称、性能、用途和保管方法。

4.掌握一般烹调原料、辅料、调料和菜品的外语名称。

二级西餐烹调技工

1.熟悉一般烹调原料的名称、性能、用途和保管知识。

2.了解一般烹调原料的加工制作过程，包括分类、宰杀、洗涤、切配的基本技能和成本核算知识。

3.懂得常用的烹调方法，能烹制一般的汤、菜，投料准确，质量稳定。

4.掌握炉灶、冰箱、机具、器皿等厨房设备的使用和保管方法。

5.熟悉并执行食品卫生制度和《食品卫生法》，使各项卫生符合规定要求。

二、西餐点心专业

特一级西餐点心师

1.精通两种菜式点心的全部制作技术，技艺高超，通晓其他菜式点心的制作方法和特点，并熟练掌握某一菜式的烹调技术。

2.了解国外西餐点心技术的发展变化，并能结合我国实际情况吸收、改进，有创新品种。

3.具有组织管理大、中型饮食企业点心厨房工作的能力，能熟练地配制高级筵席点心，能制作具有艺术造型特点的大型花色蛋糕。

4.熟练掌握和运用烹饪专业外语，具有听、说、读、写的能力。

5.具有系统的专业理论和有关科学知识，对西餐点心技术的发展和提高有一定贡献，在全国同行业中享有较高声誉。

6.胜任中专以上学校西点专业的教学和研究工作，有培养高级西餐点心师的能力。

特二级西餐点心师

1.精通某一菜式点心的全部制作技术，有独到之处，熟悉其他菜式点心的制作方法和特点，并掌握一定的西菜烹调技术。

2.能制作难度大、有特色的高级点心，能配制高级宴会、冷餐会和鸡尾酒会的各类点心。

3.具有组织管理中型饮食企业点心厨房工作的能力。

4.能熟练地掌握和运用烹饪专业外语。

5.具有丰富的专业理论知识,对西点制作技艺有较高造诣,在全国同行业中享有声誉。

6.能编写西点专业教材,胜任中等专业学校的教学工作,有培养中级西餐点心师的能力。

一级西餐点心师

1.具有比较丰富的西点专业理论知识,通晓各种面团的调制原理,熟练掌握某一菜式点心(包括面包、蛋糕、清酥、混酥、饼干、布丁、胶冻类及各种工艺造型点心等)的制作技术,并有独特技巧。

2.能根据特定要求,制作富有特色的配套点心和技术难度较大的多层花色蛋糕,能配制较高级的筵席点心。

3.熟悉各种原材料的性能、特点、产地、用途以及营养成分和保管知识,并能合理配制使用。

4.具有组织管理点心厨房工作的能力,能合理安排技术力量,妥善管理、使用各种机具设备。

5.能比较熟练地掌握和运用烹饪专业外语。

二级西餐点心师

1.熟练掌握某一菜式主要点心品种的制作方法和特点,熟悉面包、蛋糕、清酥、混酥、饼干、胶冻类点心的制作技术,并掌握部分花色蛋糕的装饰技巧,造型美观,色彩和谐。

2.熟悉西点原料知识(包括面粉、油脂、蛋、糖、乳品、果料

等)，并掌握其不同品种的性能、特点、用途、产地、上市季节以及加工和保管方法。

3.具有组织点心厨房某项工种生产的能力，能配制中级筵席点心。

4.能熟练掌握某一菜式点心和原料的外语名称。

三级西餐点心师

1.掌握面包、蛋糕、清酥、混酥、饼干等点心的制作技艺，能按成品特点要求选用主料、副料，并熟悉其质量检验和保管方法。

2.能熟练运用切、擀、卷、叠、嵌、裱等成型技巧和烘、焗、蒸、炸、熬、炒等成熟方法，能制作日常供应的特色品种和时令点心。

3.能编写早、午、晚餐点心谱，制作的点心在口味、质感、形态等方面符合质量要求。

4.能熟练掌握某一菜式点心及其常用原料的外语名称。

5.有全面辅导初级西餐点心技术人员操作的能力。

四级西餐点心师

1.掌握西点制作的常用知识，技术操作较熟练，基本功较扎实，能独挡一面工作。

2.掌握面包、蛋糕、清酥、混酥等点心的制作技艺，并能制作日常供应的一般西点和部分时令点心，成品质量符合标准。

3.掌握厨房管理的一般知识，能准确地进行成本核算。

4.能较熟练掌握某一菜式点心及其常用原料的外语名称。

一级西餐点心技工

1. 基本掌握面包、清酥、混酥的制作技术，掌握烘、炸、蒸、煮等成熟方法，成品符合质量标准。

2. 了解常用主料、副料的名称、性能、用途，能按照国家规定标准，正确使用合成添加剂。

3. 会制作本企业供应的一般点心，并掌握其核算方法。

4. 掌握一般点心和主、副原料的外语名称。

二级西餐点心技工

1. 了解西餐点心常用主料、副料的名称、用途和保管知识，基本掌握清酥、混酥的制作技术。

2. 能制作本企业日常供应的几种点心，份量准确，质量合格，并了解成本核算知识。

3. 懂得部分主料、副料和一般点心的外语名称。

4. 了解炉灶、冰箱、机具、器皿及厨房设备的使用和管理方法。

5. 熟悉并执行食品卫生制度和《食品卫生法》，使各项卫生符合规定要求。

三、西餐服务专业

特一级西餐服务师

1. 精通西餐主要菜式的风味特色和代表性菜点，能根据各

国宾客的食俗习惯用外文编制高级筵席菜单。

2.掌握法、英、美、俄式等各种服务形式和程序，精通其中两种以上的服务规程，了解其古典式、现代式摆台要求，有丰富的服务实践经验。

3.熟练掌握服务专业外语，具有听、说、读、写的能力，能熟练地用外语接待外宾。

4.具有系统的专业理论和有关科学知识，能熟练地主持和设计各种规格的大型或国际性宴会、酒会，了解和吸收国内外餐厅服务工作的有益经验，并指导本企业服务水平的不断提高，在全国同行业中享有较高声誉。

5.胜任中专以上学校西餐服务专业的教学和研究工作，有培养高级西餐服务师的能力。

特二级西餐服务师

1.熟悉国外主要菜式的服务形式和程序，并熟练掌握其中一种以上的服务规程，具有丰富的摆台知识和经验。

2.熟悉国外名酒的特点、产地、度数、贮藏方法及国外流行的鸡尾酒、混合饮料的调制方法。

3.熟悉西餐主要菜式的风味特色，并能用外文编制高级筵席菜单。

4.掌握服务专业外语，能熟练地用外语接待外宾。

5.具有丰富的专业理论和一定的美学修养，能熟练地担任各种规格的大型宴会、酒会、冷餐会和鸡尾酒会的组织设计工作，在全国同行业中享有声誉。

6.能编写西餐服务专业教材，胜任中等专业学校的教学工作，有培养西餐服务师的能力。

一级西餐服务师

1.通晓餐厅服务工作的全部业务和有关知识,服务技艺高,能组织和设计各种宴会、酒会和冷餐会,有全面领导餐厅服务工作的能力。

2.熟悉有关西餐菜点的制作方法和口味特点,能鉴别菜点质量,能根据宾客需要选配菜点,并用外文编制宴会菜单。

3.掌握酒类知识,懂得鸡尾酒和混合饮料的调制主料和主酒。熟悉酒吧、咖啡厅的服务程序和操作规程。

4.掌握较大型菜肴(如火腿、火鸡、整羊等)的分菜方法和切割技艺,落刀部位准确,动作迅速、利落,质量、份量符合要求。

5.能按照高、中级店的服务规程,熟练地进行接待服务工作,能及时妥善解决服务工作中出现的问题。

6.熟悉国外主要地区外宾的食俗习惯,能熟练地用外语接待外宾。

二级西餐服务师

1.有较全面的西餐服务知识和操作技艺,有组织餐厅服务工作和协助企业改善经营管理的能力。

2.掌握一般宴会及餐前酒会的台型布局、摆台方法、宾客座次,能摆设一般花台,熟悉服务规程,并能进行规范化服务。

3.掌握西餐主要菜式的制作工艺和特色,并能按照不同消费标准开列早、午、晚餐的外文菜单。

4.掌握一般菜肴的分菜方法(如整鸡、整鱼等),落刀部位正确,动作干净利落,份量均匀。

5. 能较熟练地用外语接待外宾。

6. 胜任西餐服务员的培训工作。

三级西餐服务师

1. 熟悉餐厅服务知识，能按照服务规范要求为宾客服务，能够妥善处理服务工作中出现的问题。

2. 熟悉本企业供应菜式品种的制作过程及其风味特色，能根据宾客需要选配菜点，并掌握不同品种的核算方法。

3. 有一定的酒类知识，了解一般鸡尾酒和混合饮料的调制主料和主酒。

4. 熟悉高级餐具、杯具、设备的使用、保管及维护方法。

5. 能用外语接待外宾。有全面辅导西餐服务员进行工作的能力。

一级西餐服务员

1. 熟悉餐厅服务基本知识，能按照服务规范要求，迅速准确地进行服务。

2. 熟悉本企业供应菜点的风味特色，了解主、副配料的口味特点和规格质量。

3. 能按照不同菜单要求铺设各种台面，正确配置和摆放餐具，能熟练地为二三桌宾客服务。

4. 掌握叠、推、卷、翻、拉、穿等餐巾折叠技艺，能折多种花型。

5. 了解国外常用酒的名称、牌号、产地、度数、特点、价格，懂得菜、酒搭配和斟酒方法。

6.能用一般外语接待外宾。

二级西餐服务员

1.熟悉餐厅服务规范,能独立接待散座宾客,并能较熟练地进行服务。

2.熟悉本企业一般菜点、饮料的名称、规格和价格,能向宾客作口头介绍。

3.能熟练地进行铺台、摆位、上菜、斟酒、撤盘、收台、结帐等服务工作,并能折几种简单的餐巾花。

4.懂得常用餐具、杯具、用具的名称和用途,能根据菜单选择相应餐具,摆放正确。

5.掌握本企业供应品种的外语名称,能用外语为宾客点配菜、点。

6.熟悉并执行食品卫生制度和《食品卫生法》,使各项卫生工作符合规定要求。

后　　记

本书原著《餐厅服务知识1000问》，虽已印制4版，发行7万册，仍供不应求，受到广大读者的厚爱。原想继续再版，但由于有些错漏之处未得到纠正，加之原文内容还欠完善。故根据读者的要求和意见，这次做了较大的修改，并增加一些新内容，重出新版本，改书名为《餐厅服务2000问》。

本书原著曾得到北京市饮食业烹饪服务研究会及北京市西城区饮食公司职工学校的支持和北京市一些享有盛誉的特级宴会设计师、特级烹调师、特级面点师的指点，在此谨表衷心的感谢。

本书得到世界中国烹饪联合会主席姜习同志的教诲，并为之作序，在此一并深表谢意。

本书虽经新版修订，但囿于我们水平有限，难免还有疏漏和不足，望广大读者给予指正，以期今后进一步完善。

作者

1993年8月于北京